

**Министерство образования, науки и молодёжной политики
Республики Коми**

Государственное общеобразовательное учреждение
Республики Коми
«Школа-интернат № 1» г. Воркуты
(ГОУ РК «ШИ № 1» г. Воркуты)

«1 №-а школа-интернат» Воркута карын Коми Республикаса канму общеобразовательной учреждение
169906, Республика Коми, г. Воркута, ул. Ленина, д. 33 б
тел./факс: (82151) 3-46-65; e-mail: goshi1@minobr.rkomi.ru


ПРИНЯТО

решением педагогическим советом

Протокол от «21» января 20 22 г. № 5

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора
ГОУ РК «ШИ № 1» г. Воркуты


*Е.С. Матюнина
Приказ от «21» января 20 22 г. № 13

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания учащихся
в ГОУ РК «ШИ № 1» г. Воркуты**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания учащихся в ГОУ РК «ШИ № 1» г. Воркуты (далее – Положение) разработано в соответствии с частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012г. № 213, «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Устава ГОУ РК «ШИ № 1» г. Воркуты, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Федеральных законов, постановлений, приказов, и др. нормативно-правовых актов.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания учащихся, воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в сфере организации питания в Учреждении.

1.5. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися, воспитанниками, родителями (законными представителями) с целью организации здорового питания учащихся.

2.2. Способ организации питания:

2.2.1. Учреждение обеспечивает предоставление питания учащимся, воспитанникам на базе столовой и пищеблока Организации. Обслуживание учащихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием учащихся, организуют назначенные приказом директора Учреждения ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала.

2.2.2. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, примерное десятидневное меню, меню-раскладки.

2.2.3. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно организацией осуществляющей организацию питания в Учреждении по договору, являющимися заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.2.4. Руководитель учреждения назначает приказом ответственного за организацию питания, возложив на него обязанность производить учет питания учащихся.

2.2.5. Учащиеся начальной школы, приходящие в Учреждение только на учебные занятия и не проживающие в интернате, обеспечиваются обязательным двухразовым питанием (завтрак и обед). Выполнение норм питания обеспечивается пропорционально количеству приемов пищи, которые напрямую зависят от продолжительности пребывания таких учащихся в Учреждении.

В качестве основы для расчетов норм питания, при двухразовом питании используются Санитарные правила, суточная калорийность рациона распределяется за счет завтраков на 25% и за счет обедов на 35%. В расчеты норм питания при двухразовом питании, берется за основу 60% ежедневной суммы, заложенной в бюджет Учреждения, для организации 6-ти разового приема пищи.

2.2.6. Для учащихся, воспитанников учреждения, постоянно проживающих в интернате предусматривается организация 6-и разового питания (завтрак, полдник 1, обед, полдник 2, ужин 1, ужин 2) в соответствии с утвержденным 14-дневным меню на осенне-зимний и весенне-летний сезоны для организации питания воспитанников и обеспечивает 100% выполнение натуральных норм питания на одного ребенка в день.

2.2.7. Обеспечение питанием учащихся, обучающихся по образовательным программам с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, осуществляется путем предоставления им набора продуктов в виде сухого пайка.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Работники столовой выдают на закрепленные за классами столы количество порций, в соответствии с заявкой на количество питающихся, которая предоставляется утром ответственным по питанию.

3.2. Ежедневное меню рационов питания утверждаются директором Учреждения.

3.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю в режиме работы Учреждения.

3.4. В Учреждении установлен режим предоставления питания учащимся, воспитанникам в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Ежегодно, в начале учебного года составляется график приема пищи и утверждается приказом директора Учреждения.

3.5. Питание организуется по классам - группам в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в соответствии с режимом предоставления питания учащимся, воспитанникам.

3.6. Заместитель директора учреждения обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся, воспитанников в помещении столовой.

3.7. Дежурные педагоги и учащиеся, воспитанники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.8. Педагоги, проводившие 2-ой урок, осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой во время второго завтрака.

3.9. Педагоги, проводящие 1^{ый} урок ежедневно вносят данные в таблицу учета.

3.10. Ежемесячно в бухгалтерию воспитателями сдаются табеля по классам, сводный табель учёта сдаётся ответственным по питанию.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ, ВОСПИТАННИКАМ.

4.1. Предоставление горячего питания

4.1.1. Предоставление горячего питания производится всем учащимся, воспитанникам Учреждения. Горячее питание предоставляется два раза (в виде второго завтрака и обеда) учащимся, зачисленным в Учреждение на приходящей основе и шести разовое питание для учащихся, воспитанников проживающих в интернате.

4.1.2. Для отпуска горячего питания учащихся в течении учебного дня выделяются две перемены, длительностью 20 минут каждая.

4.1.3. Отпуск питания организуется по классам (группам) в соответствии с графиком, утвержденным директором Учреждения. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством педагога. Заявка на количество питающихся, предоставляется ответственным по питанию и передается повару смены.

4.1.4. График предоставления питания устанавливает директором Учреждения самостоятельно, с учетом возрастных особенностей учащихся, продолжительностью учебных занятий, эпидемиологической ситуацией в республике и Учреждении.

4.1.5. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

4.1.6. Администрация Учреждения осуществляет контроль над необходимым ассортиментом продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

Приложение № 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08 Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. № 9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусовые консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение № 8 к
СанПиН 2.4.5.2409-08

Таблица 1

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающегося			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250<*>	250<*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280<*>	320<*>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185<*>	185<*>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77(95)	86(105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40(51)	60(76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6

Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание:

<*>Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<***>Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<****>В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Таблица 2

Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2 и 4 разовом питании

Наименование продуктов	Единица измерения	Количественные величины в брутто	
		При 4 разовом питании	При 2 разовом питании
Мясо	грамм	160	130
Колбасные изделия	грамм	10	5
Субпродукты	грамм	30	15
Рыба, в т.ч.:	грамм	70	60
сельдь	грамм	5	5
Яйцо	штук	0,7	0,5

Молоко и кисломолочные продукты	грамм	300	100
Творог полужирный	грамм	60	35
Сметана 30% жирности	грамм	15	10
Сыр	грамм	15	10
Масло сливочное, в т.ч.:	грамм	25	25
порционное	грамм	20	20
Маргарин	грамм	30	20
Масло растительное	грамм	15	10
Макаронные изделия	грамм	20	10
Крупы	грамм	60	40
Бобовые	грамм	8	5
Мука пшеничная	грамм	50	15
Сухари пшеничные	грамм	10	5
Крахмал	грамм	3	2
Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	грамм	80	40
Картофель	грамм	300	210
Овощи	грамм	350	250
Томат-пюре	грамм	10	10
Сухофрукты	грамм	15	10
Кофейный напиток	грамм	2	2
Чай	грамм	2	1
Какао	грамм	05	0.5
Желатин	грамм	0,3	0,3
Фрукты свежие или сок	грамм	85	60
Специи	грамм	2	1.5
Соль	грамм	10	7
Дрожжи	грамм	1	-
Хлеб пшеничный	грамм	280	180
Хлеб ржаной	грамм	170	120

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуется, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3	Чай, какао напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6	Кисломолочные напитки (2,5% и 3,5% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

11	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: медицинская сестра, ответственный по питанию и шеф-повар. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

6.2. Медицинская сестра отслеживает дифференцированность меню по возрастным группам с 7-12 лет и с 12-18 лет, выполнение норм потребления пищевых веществ, калорийности пищи по возрастным группам

6.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.4. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 12-, 14-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и в других формах не допускается.

В проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.