

Принято
на педагогическом совете
ОГБОУ «Михайловская
школа - интернат»
Протокол №3 от 12.01.2021



ПОЛОЖЕНИЕ об обеспечении и организации питания и работы столовой ОГБОУ «Михайловской школы – интернат»

1. Общие положения.

1.1. Положение регулирует вопросы: обеспечения питания, организации процесса питания, деятельности столовой в целом, ее работников, сотрудничество с поставщиками, контроль за организацией питания.

1.2. Положение составлено на основе документов:

- Конституция РФ;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Правительства Рязанской области от 19.12.2017 № 381 «О реализации частей 5 и 6 статьи 3 Закона Рязанской области от 03.04.2006 № 47-ОЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
- Устав ОГБОУ «Михайловская школа-интернат»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается бессрочно.

2. Режим питания.

2.1. Питание всех учащихся школы-интерната проводится одновременно в помещении столовой учреждения.

2.2. Питание 6-ти разовое согласно графика посещения обучающимися столовой.

08:00	1-ый завтрак
11:00	2-ой завтрак
14:10	Обед
16:00	Полдник
19:15	Ужин 1
20:30	Ужин 2

2.3. Воспитанники посещают столовую только вместе с педагогом (учителем, кл. рук. воспитателем). Входят в столовую только в сменной обуви и без верхней одежды, к чему их приучают кл. рук. и воспитатели, работающие с классом. Учащиеся заходят все вместе и занимают отведенные для них места.

2.4. За 10-15 минут в столовую приходит дежурный класс и накрывают на столы. После приема пищи дежурные убирают посуду, моют столы. За организацию дежурства учащихся в столовой несет ответственность классный руководитель.

3. Кадровое обеспечение процесса питания.

3.1. Ответственным за качественное и своевременное питание детей, соответствие процесса организации питания санитарным нормам является шеф-повар, ей подчиняются: повара, рабочие по кухне. Шеф-повар напрямую подчиняется заместителю директора по АХР школы-интерната.

3.2. Ответственным за контроль соответствия организации питания санитарным нормам является мед.сестра. Она отвечает за ежедневное меню утвержденное руководителем учреждения. Разрешаются некоторые отступления от 14-ти дневного меню в зависимости от финансовых средств.

3.3. Шеф-поваром назначается работник обладающий высоким уровнем ответственности и организаторскими способностями.

3.4. Поварами назначаются работники либо имеющие специальное образование, либо опыт работы в общепите.

3.5. Работники столовой и пищеблока обязаны:

- строго соблюдать санитарно-гигиенические нормы, записанные в документах, которые указаны в п.1.2. данного Положения;
- строго соблюдать правила личной гигиены; 1 раз в год проходить медосмотр, делать отметки в медицинской книжке;
- строго соблюдать нормы, указанные мед. сестрой в меню;
- беречь и аккуратно относиться к оборудованию пищеблока (технике, мебели, посуде);
- соблюдать технологические требования к приготовлению пищи;
- соблюдать интересы детей, готовить как можно вкуснее, исходя из полученных продуктов.
- Кладовщик обязан контролировать при визуальном осмотре качество продуктов, строго относиться к наличию сопровождающих документов, требовать их от поставщиков, не принимать продукты без документов;
- Мед.сестра обязана учитывать проценты выхода готового продукта, нормированное соотношение жиров, белков, углеводов, количество килокалорий в пище;
- Мед.сестра должна строго контролировать соблюдение работниками пищеблока санитарно-гигиенических норм в соответствии с требованиями Роспотребнадзора, контролировать наличие отметок в медицинских книжках с мед. допусками к работе;
- Мед. сестра ведет бракеражный журнал готовой продукции, контролирует качество пищи путем снятия первых проб блюд из общих емкостей, следит за наличием контрольных проб, их правильное хранение.
- Шеф-повар обязана при составлении меню соблюдать нормы расхода продуктов, несет ответственность за качественную организацию питания, соответствующую нормам Роспотребнадзора (СЭС), контролирует соблюдение работниками правил личной гигиены, качества мытья посуды, условия ее хранения, качество уборки пищеблока;
- Заместитель директора по АХР следит за состоянием оборудования и своевременно принимает меры к его ремонту, контролирует аккуратное отношение работников пищеблока к техническому и др. оборудованию;
- повара несут ответственность за качество пищи, чистоту в пищеблоке;
- все работники пищеблока должны быть вежливыми в отношениях с др. работниками школы-интерната, должны контактировать с бракеражной комиссией.

4. Организация процесса питания.

4.1. Разработанное 14-ти дневное меню утверждается руководителем организации

- 4.2. Шеф-повар составляет ежедневное меню и выставляет на информационном стенде в столовой.
- 4.3. Кладовщик заказывает продукты у поставщиков по меню требованию и выдает продукты шеф-повару 1 раз в день строго по нормам. Оставшиеся продукты хранит по правилам, старается использовать все продукты в конце учебного года (май, июнь).
- 4.4. Кладовщик при приеме продуктов от поставщика требует:
- ксерокопии санитарных книжек водителя (экспедитора), медицинского заключения на автомобиль, на котором привозятся продукты (по мере необходимости);
 - сертификаты на все продукты, при этом контролирует наименование изготовителя на сертификате и ярлыках (коробках, пакетах) с продуктами (Декларация соответствует сертификатам);
 - удостоверения качества ко всем продуктам одной и той же партии с указанием срока годности и наименование изготовителя (ксерокопии подлинности подтверждаются синей печатью поставщика);
 - ветеринарные свидетельства (ксерокопии с синей печатью поставщика) на сырые виды продуктов: яйца, рыбу, кур, мясо, сосиски, колбаса (без ветеринарного свидетельства продукты не принимаются).
- 4.5. Кладовщик и шеф-повар регулярно 1 раз в две недели должны консультироваться с ведущим бухгалтером (калькулятором) на предмет расходования и наличия финансовых средств на питание. Ведущий бухгалтер обязан строго следить за расходованием финансовых средств (и не допускать перерасхода). Кладовщик должна следить за тем, чтобы все продукты были выданы шеф-повару в соответствии с меню.
- 4.6. Ежедневно сотрудник столовой обходит классы и собирает информацию о количестве детей, передаёт информацию шеф-повару, который выдает порции в соответствии с информацией о количестве.
- 4.7. Шеф-повар строго следит, чтобы все порции соответствовали нормам выхода готовой продукции, указанным в ежедневном меню.
- 4.8. Учителя и воспитатели, сопровождающие детей в столовую, следят за тем, чтобы дети соблюдали санитарно-гигиенические нормы (мыли руки, организовано себя вели).
- 4.9. Заместитель директора по АХР обеспечивает пищеблок и столовую необходимым оборудованием, посудой, спецодеждой, мебелью, помогает в организации ремонта, проводит инструктаж по использованию оборудования, по технике безопасности, охране труда, по правилам приготовления пищи.
- 5. Контроль за процессом питания.**

5.1. За контроль качества пищи отвечает мед. сестра, снимающая первую пробу. Мед. сестра имеет право не допускать к раздаче блюда несоответствующие по качеству и весу меню.

5.2. За качеством и нормами следит бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия периодически присутствует при закладке продуктов в соответствии с меню, докладывает директору о качестве пищи.

5.3. Контроль за состоянием технического оборудования, мебели, посуды, за качеством уборки помещений осуществляет заместитель директора по АХР

НОРМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
бесплатным питанием детей в возрасте от 7 лет и старше

(на 1 человека в сутки)

Наименование продуктов питания, количество	Возраст	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
1	2	3
Хлеб ржаной (г)	100	150
Хлеб пшеничный (г)	200	250
Мука пшеничная (г)	40	42
Мука картофельная (г)	4	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	60	75
Картофель (г)	300	400
Овощи и зелень (г)	400	475
Фрукты свежие (г)	300	300
Фруктовое пюре (г)	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200
Фрукты сухие (г)	15	20
Сахар <*>	65	70
Кондитерские изделия (г)	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2
Какао (г)	2	2
Чай (г)	2	2
Мясо 1-й категории (г)	110	110
Куры 1-й категории потрошенные (г)	40	50
Рыба-филе, сельдь (г)	80	110
Колбасные изделия (г)	25	25

Молоко, кисломолочные продукты (мл)	500	500
Творог (9-процентный) (г)	60	70
Сметана (г)	10	11
Сыр (г)	12	12
Масло сливочное (г)	45	51
Масло растительное (мл)	15	19
Яйцо диетическое (штук)	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
Соль (г)	6	8
Специи (г)	2	2
Химический состав		
Белки (г)	111,7	130
Жиры (г)	118,8	133
Углеводы (г)	424	498
Энергетическая ценность (ккал)	3209	3715