

Принято
На заседании
Педагогического совета
ГОУ РК «Школа - интернат № 3»
Протокол № 1 от 29.08.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГОУ РК
«Школа – интернат № 3»
от 31.08.22 Орловский В.В.
№ 45

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ
ГОУ РК «ШКОЛА – ИНТЕРНАТ № 3» Г.СЫКТЫВКАР

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законами Российской Федерации «Об образовании», «О здравоохранении», Типовым положением об образовательном учреждении для детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, СанПиН, Гигиенических требований к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах- интернатах для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Устава ГОУ РК «Школа – интернат № 3» (далее - Учреждение).
- 1.2. Организация питания в Учреждении осуществляется самостоятельно собственным структурным подразделением..

Организация питания в Учреждении осуществляется за счет бюджетных средств.

2. Требования к организации питания

- 2.1. Питание воспитанников Учреждения должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами с учетом общего количества белков, жиров, углеводов, их соотношения, потребности организма в витаминах с учетом возраста детей.
- 2.2. Организация рационального питания воспитанников предусматривает строго выполнение режима.

В Учреждении должно быть организовано 6 – разовый прием пищи:

График питания в школе- интернате на 2022-2023 учебный год.

Время	Режим питания
08.00-08.15	Завтрак 1 смена (1,2,3,7,группы)
08.30-08.45	Завтрак 2 смена(4,5,6,8,) обучающиеся
10.30-10.50	Второй завтрак 2-11 классы+ проживающие

12.20-12.50	Обед 1 смена (1-7классы)
13.30-14.00	Обед 2 смена (8-11 классы)
16.00-16.30	Полдник
18.00-18.20	Ужин 1 смена (1,2,3,7 группы)
18.30-18.50	Ужин 2 смена (4,5,6,8 группы)
20.00-20.30	Второй ужин

2.3. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, шеф-поваром составляется меню – раскладка.

В воскресные и праздничные дни меню рациона может расширяться за счет деликатесных мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий.

2.4. Для всех воспитанников Учреждения организуется щадящее питание (диетическое).

2.5. Всем детям в течение всего года необходимо проводить профилактическую витаминизацию в соответствии с требованиями по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно – профилактических учреждениях.

В этих целях могут быть использованы витаминно – минеральные комплексы, рекомендуемые специалистами для разных возрастных групп.

2.6. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.7. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Лицам, занятым погрузкой и выгрузкой продуктов следует пользоваться санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских обследований.

2.8. Продукты перевозятся в закрытой маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке.

2.9. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, должны соответствовать требованиям действующей нормативно – технической документации и иметь санитарно – эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам.

3.1. Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре. Не используются кладовые для складирования хозяйственного инвентаря и в других целях.

3.2. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями; овощи – в погребах, овощехранилищах, кладовых для овощей: скоро- и особо скоропортящиеся продукты – в холодильных камерах, снабженных термометрами. Следует выделять отдельные камеры (шкафы, бытовые холодильники) для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов.

3.3. Хлеб рекомендуется хранить в отдельной кладовой.

3.4. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции. Особо скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

При установлении факта порчи продуктов их обработка осуществляется в установленном порядке.

3.5. Обработка сырья и готовых продуктов проводится отдельно в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой.

3.6. Для разделки сырых и готовых продуктов используют набор ножей и гладко выструганных без щелей и зазоров досок. Доски и ножи маркируются: «СМ» - сырое мясо, «ВМ» - вареное мясо, «СР» - сырая рыба, «ВР» - вареная рыба, «СО» - сырые овощи, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Зелень», «Хлеб», «Сельдь»; в целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур необходимо иметь отдельную доску.

Доски и ножи хранят непосредственно на рабочих местах, либо, установленными на ребро, в металлических стеллажах.

3.7. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, покрывают без швов антикоррозийным материалом, допущенным для контакта с пищевыми продуктами.

3.8. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

4. Требования к пищеблоку

4.1. В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно – кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим.

4.2. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, полок, мытье и дезинфекция раковин и унитазов. Ежедневно с

осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

- 4.3. Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений должен быть отдельным. Ведра и ветошь для уборки туалетов должны иметь сигнальную окраску и храниться в специально отведенных местах.
- 4.4. Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединённых к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Варочные котлы после освобождения от остатка пищи моют горячей водой (50 градусов С) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.
- 4.5. Мытье столовой посуды производится ручным способом или механическими моечными машинами.
- 4.6. Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).
- 4.7. Щетки, мочалки для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня тщательно промывают горячей водой с моющим средством, кипятят 10-15 мин. Либо дезинфицируют (0,5 % раствор хлора-хлор – 30 мин.).
- 4.8. Обеденные столы после каждого приема пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой.

5. Требования к работникам пищеблока

- 5.1. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о сдаче санитарного минимума.
- 5.2. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.
- 5.3. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан сделать запись в журнале «Гигиенический журнал сотрудников».
- 5.4. Медицинский работник осуществляет контроль за своевременным и правильным заполнением журнала «Гигиенический журнал сотрудников», а также проводит осмотр зевы и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.
- 5.5. Сотрудники пищеблока во время работы не носят ювелирные украшения, не покрывают лаком ногти, не застегивают одежду булавками, не курят на рабочем месте.

6. Организация контроля за работой столовой

- 6.1. Руководитель Учреждения обеспечивает организацию регионального питания.

- Составление ежедневной меню – раскладки, с использованием примерного меню;
- Оценку гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность) пищи;
- Бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- Осуществление С – витаминизации третьих блюд и напитков;
- Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- Контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- Контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Гигиенический журнал сотрудников»;
- Осмотр сотрудников пищеблока и детей – дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- Каждые 10 дней контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- Один раз в месяц подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийность рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день);
- Индивидуализация питания детей с отклонением в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- Гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

7. Организация питания работников Учреждения:

Столовая Учреждения организует питание сотрудников с 01.09.2022 режим работы с 9.00 до 17.00 часов.

Работникам учреждения предварительно записываться на питание в журнале, находящемся в столовой.

Оплату питания производить по наличному и безналичному расчету (с использованием банковских карт).