

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"КРАСНОЯРСКАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ"

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 110
от «26» 08. 2021 г.

Утверждено
приказом директора ГКОУ
«Красноярская школа-интернат»
от «26» августа 2021 г. № 177



Н.В.Жерновников

Положение
об организации питания в
ГКОУ «Красноярская школа-интернат»

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.3/2.4.3590-20, Законом об образовании, Уставом Учреждения.

1.2 В соответствии с законом ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1 Учащиеся Учреждения получают 5-разовое питание. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак -5%, обед-35%, полдник-15%,ужин -25%.

2.2 Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.

2.3 Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 15-ти дневным меню. Разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания.

2.4 При составлении меню учитывается :

-среднесуточный набор продуктов для детей

-объем блюд

-нормы физиологических потребностей

-нормы потерь при холодной и тепловой обработки

-выход готовых блюд

-нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

-данные о химическом составе блюд

-требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов

-сведения о стоимости и наличии продукта

2.5 Меню-требование является основным документом для приготовления блюд, и вносить изменения в приготовление блюд без согласования с диет. сестрой и директором запрещается.

2.6 При необходимости внесение изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) медицинским работником составляется приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью директора школы- интерната. Исправление в меню не допускаются.

2.7.Ежедневно социальным педагогом ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.8. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.9.Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.10 Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в школе интернат, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

2.11 Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске.

2.12. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек (медицинской сестры, повара, представителя администрации) и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

2.15 При нарушении технологий приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков

3. Организация питания детей в столовой

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

4.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: Старшая мед сестра, шеф-повар, дежурный администратор.

4.3. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

-осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

-ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

-осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;

-следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

-периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

-осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи;

-проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

-определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.5. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами.

4.6. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

- проверять выход продукции;

- контролировать наличие суточной пробы;

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- проверять качество поставляемой продукции;

- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Оценка организации питания

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

- 5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 5.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам
- 5.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоках ГКОУ «Красноярская школа-интернат», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 5.5 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 5.6. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии.
- 5.7. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- 5.8. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.

6. Методика органолептической оценки пищи

- 6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 6.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 6.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
- 6.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 6.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю

7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 7.1. К началу учебного года директором издается приказ о назначении ответственного за питание (ст. медсестра), определяются его функциональные обязанности.
- 7.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.
- 7.3. Ежедневно ст. медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 9.00 до 10.00 утра, подают педагоги.
- 7.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 7.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего школьного и младшего школьного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 7.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 7.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не

производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.00 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора, главного бухгалтера

7.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.