Принято
на заседании Педагогического совета
протокол от « 28 » августа 2019г. № 1

Утверждаю
Директор школы: _____ С.И. Скоромная
Приказ от « 30» августа 2019г. № 90/1

Положение об организации питания в ГКОУ "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 5"

1. Общие положения

1.1. Организация питания осуществляется в соответствии с Законодательством РФ, САНПИН 2.4.5.2409-08, Уставом ГКОУ "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 5" и настоящим Положением.

1.2. Пищеблок является структурным подразделением ГКОУ "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 5", предназначенным для организации питания обучающихся воспитанников.

1.3. Пищеблок состоит из производственных помещений и столовой.

1.4. Рацион питания воспитанников предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

1.5. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составлено примерное 14-ти дневное, в соответствии с рекомендуемой формой (САНПИН 2.4.5.2409-08).

1.6. Для обучающихся при круглосуточном пребывании предусмотрено 5-ти разовое питание, для приходящих учащихся 2-х разовое.

1.7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

1.8. Ежедневно в рацион питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. 1 раз в 2-3 дня рыба, яйца, сыр, творог, кисло-молочные продукты.

1.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов (удостоверения качества, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика, сертификата соответствия, декларации о соответствии).

1.10. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания (в каникулярные и праздничные дни).

1.11. Питание воспитанников осуществляется по графику.

1.12. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия.

1.13. С целью контроля за соблюдением условий и сроком хранения скоропортящихся продуктов, проводится контроль температурных режимов холодильников.

1.14.С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

1.15. В учреждении организована работа (классные, клубные часы, викторины, неделя «Культуры питания», работа клуба «Смак» и т.д.) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2. Обязанности работников пищеблока

2.1 Работники пищеблока обязаны:

- обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся школы-интерната в течение учебного года, а детей-сирот в течение всего года;
- обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой;
- готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду в чистоте;
- предоставлять комиссии по контролю за организацией питания возможность для снятия пробы пищи;

- проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

- проходить медицинский осмотр и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний.

3. Поведение учащихся в столовой

3.1. Учащиеся, находясь в столовой, обязаны:

- соблюдать правила поведения в столовой;
- следовать графику питания в столовой;
- надлежаще исполнять свои обязанности во время дежурства в столовой;
- бережно относиться к имуществу столовой;
- соблюдать культуру поведения за столом.

4. Обязанности сотрудников школы

4.1. Педагоги, находясь в столовой, обязаны:

- следить за соблюдением обучающимися графика питания;
- надлежаще выполнять свои обязанности во время дежурства в столовой;
- воспитывать у обучающихся культуру поведения за столом;
- контролировать поведение воспитанников в столовой;
- следить за обеспечением всех детей положенным питанием;
- бережно относиться к имуществу столовой.

4.2. Ответственный за организацию питания обязан:

- разрабатывать и реализовывать план работы по организации питания воспитанников;
- осуществлять контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- осуществлять периодически проверку качества сырой и готовой продукции;
- представлять администрации ежемесячный и ежегодный анализ организации питания воспитанников.

4.3. Медицинская сестра обязана осуществлять медицинский контроль за:

- своевременным прохождением медосмотра работниками пищеблока;
- организацией питания;
- качеством питания;
- соблюдением санитарно- гигиенического и противоэпидемиологического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку.