

**Рассмотрено:**

на заседании управляющего совета ГБОУ «Белгородский инженерный юношеский лицей-интернат»  
протокол № 1  
от «29» сентября 2017 г



## **Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБОУ «Белгородский инженерный юношеский лицей - интернат»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в ГБОУ «Белгородский инженерный юношеский лицей - интернат» (далее по тексту - учреждение), разработано с целью формированию единых подходов к организации питания обучающихся Учреждения на основе:

- п.2 ч.2 ст. 34 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа» (утв. Президентом РФ 04.02.2010 N Пр-271);
- Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы");
- письма Минобрнауки РФ от 12 апреля 2012 N 06-731 "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (вместе с "Методическими рекомендациями "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников");
- иными нормативными актами Российской Федерации.

1.2. Питание в Учреждении организовано за счет средств бюджетного учреждения (областного бюджета Белгородской области).

1.3. Организация питания Учреждением осуществляется самостоятельно; закупка, завоз, заготовка, приготовление пищи производится своими силами специально закрепленным штатом в столовой учреждения, работающей на продовольственном сырье.

1.4. Столовая учреждения имеет проектную мощность 248 посадочных мест. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём в соответствии с требованиями законодательства РФ.

1.5. Основная задача столовой Учреждения - формирование культуры здорового питания обучающихся:

- рациональная организация питания в столовой Учреждение, где все от внешнего вида столовой до состава продуктов должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни;
- реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания.

1.6. При формировании культуры здорового питания наиболее эффективны:

- комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания;

- просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье.

1.7. Для решения задач столовой Учреждения разработана комплексная программа «Формирование культуры здорового питания обучающихся».

1.8. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации питания, обслуживания столовой Учреждения.

## **2. Организационные принципы питания обучающихся, формирование примерного 10-дневного меню**

2.1. Закупка продуктов питания осуществляется Учреждением в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

Закупка пищевых продуктов в Учреждении осуществляется при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.2. Питание обучающихся в Учреждении осуществляется в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным и дневным пребыванием», согласованным с Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области, разработанное в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

2.3. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся:

– питание обучающихся - 2 раза в день (второй завтрак и обед);

– питание обучающихся приживающихся в общежитии (интерната) - 5 раз в день (первый завтрак, второй завтрак, обед, ужин, второй ужин).

Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4-х часов.

2.4. Примерное 10- дневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном 10-дневном меню, соответствуют наименованиям, указанным в сборниках рецептур.

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

изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.6. Питание обучающихся в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

2.7. С учетом возраста обучающихся в примерном 10-дневном меню соблюдены требования правил по массе порций блюд в соответствии с законодательством РФ.

2.8. Фактический рацион питания в Учреждении соответствует утвержденному примерному 10-дневному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором Учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания в Учреждении не допускается использование пищевых продуктов и изготавливать блюда и кулинарные изделия:

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленная накануне;
- плодоовощная продукция с признаками порчи;
- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
- простокваша - "самоквас";
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;

- острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь;
- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированные напитки;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- жевательная резинка;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовая;
- закусочные консервы;
- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яичница-глазунья;
- паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

2.11. В Учреждении приказом директора назначаются ответственные:

- за санитарным состоянием обеденного зала;
- за постановку и снятие обучающихся с питания.

2.12. За организацию (постановку и снятие) питания отвечают воспитатели, за ведение журнала строгой отчетности по питанию, оформление заявок по количественному составу - старший воспитатель.

2.13. Постановку на питание осуществляют воспитатели в журнале постановки на питание. В понедельник в 16.00 производится постановка питания на среду, корректировка питания на вторник производится до 10.00. Во вторник производится постановка питания на четверг, корректировка на питание на среду до 10.00. В среду производится постановка питания на пятницу и корректировка питания на четверг до 10.00. В четверг постановка питания на субботу, воскресенье, понедельник. В пятницу постановка питания на вторник, корректировка питания на выходные дни до 10.00. Корректировка питания на вторник производится до 10.00 понедельника.

2.14. Классные руководители, воспитатели, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за питание обучающихся согласно утвержденному журналу постановки на питание обучающихся 8-11 классов Учреждения.

2.15. Проверка пищи на качество осуществляется медицинским работником ежедневно до приема пищи обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

2.16. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно шеф-поваром Учреждения до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

2.17. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурным классом (обучающиеся старше 14 лет) под руководством дежурного воспитателя и старшего воспитателя с письменного согласия родителей (законных представителей) обучающихся к привлечению детей к самообслуживающему труду. График дежурства обучающихся и воспитателей разрабатывается старшим воспитателем и утверждается приказом директора.

2.18. Горячее питание в Учреждении предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

### **3. Условия и технологии изготовления кулинарной продукции**

3.1. В Учреждении обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции выполняются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08

3.2. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, в Учреждении предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.

3.3. В Учреждении соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

### **4. Организации питьевого режима**

4.1. Питьевой режим в Учреждении организован в форме - вода, расфасованная в емкости, одноразовые стаканы.

4.2. В учреждении обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в учреждении.

4.3. В учреждении предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

4.4. Бутилированная вода, поставляемая в Учреждение имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

### **5. Условиям труда персонала, соблюдение правил личной гигиены, прохождение профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки**

5.1. Условия труда работников столовой Учреждения отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работников осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами

5.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся Учреждения, обеспечивается выполнение следующих мероприятий:

- в столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- для мытья рук во всех производственных цехах установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;
- организована централизованная стирка специальной санитарной одежды для персонала.

5.3. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- после обработки яиц, перед их разбивкой, работник, проводивший обработку, обязан надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;
- при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье (лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы, к работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача).

5.4. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для директора - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

5.5. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.6. Столовая необходимо обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## **6. Руководство деятельностью столовой Учреждения**

6.1. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

6.2. В компетенцию директора Учреждения по организации столовой входит:

- ежедневное утверждение меню;
- комплектование столовой профессиональными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских периодических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- анализ деятельности столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности столовой;
- организация общественного контроля за питанием обучающихся.

6.3. Общее руководство деятельностью столовой осуществляет директор Учреждения.

6.4. Руководство производством осуществляет шеф-повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором, должностной инструкцией.

6.5. Трудовые отношения работников столовой и Учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

6.6. Контроль за организацией питания обучающихся Учреждения осуществляется заместителями директора, старшим воспитателем, бракеражной комиссией Учреждения.

Контроль за организацией питания в учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, качество готовых блюд, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют медицинские работники.

6.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации Учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.9. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

6.10. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием". В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

6.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с требованиями СанПиН. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

6.12. В учреждении организована работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи,

профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

6.13. О случаях появления в Учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора Белгородской области.

6.14. Учреждение осуществляет внутренний контроль организации питания:

- формирует комиссию по контролю за деятельностью столовой учреждения и склада пищевых продуктов (бракеражная комиссия);
- проводит мониторинг организации питания.