

«ПРОВЕРЖДЕНО»
Директор
№ _____ ГБОУ «Финская
школа» В.А.А.
Приказ № _____
от «____» _____ 20____ 09

- обеспечение обучающихся, воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся, воспитанников инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- поддержка обучающихся, воспитанников из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся, воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся, воспитанников в Учреждении используются специальные отведенные помещения (пищеблок, столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

3.3. Организацией общественного питания Учреждения является столовая на 50 посадочных мест, пищеблок, работающий на продовольственном сырье, где производятся и реализуются блюда в соответствии с десятидневным меню по дням недели.

3.4. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.7. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимися государственными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.8. Ежедневную суточную пробу готовой продукции отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, сохраняют в холодильнике. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет медсестра.

3.9. Для учета питания в Учреждении имеются необходимые документы в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; примерное 10-дневное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора; ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции, книга отзывов и предложений и др.)

3.10. Приказом директора Учреждения назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся, воспитанников питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Обучающиеся, воспитанники, проживающие в школе-интернате (с понедельника по пятницу), находящиеся на полном государственном обеспечении обеспечиваются бесплатным шестизачасовым питанием.

4.2. Обучающиеся, приходящие в школу-интернат (не проживающие в интернате) обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

4.3. При подсчете детодней учет осуществляется по обеденному приему пищи.

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Ежедневную суточную пробу готовой продукции отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, сохраняют в холодильнике. Контроль за правильностью отбора и хранения в холодильнике осуществляет медсестра.

4.6. В предпраздничные и праздничные дни, а также в выходные дни (участие в мероприятиях) может быть организован праздничный стол (или выдача продуктов питания сухим пайком: фрукты, конфеты, шоколад, соки, вода) в качестве дополнительного питания (в пределах выделенного финансирования).

4.7. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Учреждения и пятидневной учебной недели.

4.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении режим предоставления питания обучающихся, воспитанников утверждается приказом директора Учреждения ежегодно.

4.9. Сопровождающие классные руководители, воспитатели, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой в организации питания, контролируют общественный порядок и личную гигиену обучающихся, воспитанников перед едой.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся, воспитанников в Учреждении осуществляют медицинский персонал Учреждения, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета Учреждения и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации Учреждения, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.4. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию питания в Учреждении.