



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Спокойной
М. Мануйлов

« 30 » « 08 » 2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ГКОУ КК школе-интернате ст-цы Спокойной

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Воспитанники ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Спокойной, (далее школа-интернат) обеспечиваются питанием в соответствии с утверждёнными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.

- 1.1 Питание воспитанников школы-интерната должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение, потребности организма в витаминах и минеральных веществах.
- 1.2 Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.
- 1.3 Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

2. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА И СОДЕРЖАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

- 2.1. 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.
- 2.2. Все помещения пищеблока имеют достаточную полезную площадь и соответствующий набор технологического оборудования.
- 2.3. В состав пищеблока входят кухня с заготовочной, моечной, раздачей, кладовые для сухих продуктов и овощей, подсобные помещения.

Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

- 2.4. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки, холодильники, оснащённые термометрами. В холодильных камерах предусмотрена возможность раздельного хранения таких продуктов, как мясо, рыба, молоко, молочные продукты. Места для их хранения соответствующим образом промаркированы и строго соблюдаются.
- 2.5. Помещение кухни оборудовано специальными разделочными столами.
- 2.6. Для разделки различных продуктов на пищеблоке имеются специальные разделочные доски и ножи, которые обязательно маркируются. Разделочные доски хранятся раздельно, на специальных стеллажах или в кассетах, поставленных на ребро.

Для каждой разделочной доски выделяется специальное промаркированное место.

- 2.7. В школе-интернате используется посуда из нержавеющей стали, сковороды из чугуна. Вся кухонная посуда хранится на специальных полках или стеллажах.
- 2.8. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ваннами из нержавеющей стали.
- 2.9. Помещения пищеблока должны содержаться в идеальной чистоте. Ежедневная

уборка пищеблока заключается в мытье полов по мере загрязнения, удалении пыли, протирании радиаторов отопления, подоконников, мытья столов и разделочных досок по окончании каждого этапа работ, своевременном мытье посуды и кухонного инвентаря.

Не реже одного раза в неделю помещение пищеблока обрабатывается моющими средствами: проводится мытьё стен, осветительной арматуры, оконных стекол и т.п.

Один раз в месяц в пищеблоке проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

3.1. Обеспечение продуктами питания школы-интерната осуществляется индивидуальными предпринимателями на договорных условиях.

3.2. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

Лицам, занятым погрузкой и выгрузкой, следует пользоваться санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских обследований.

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

3.4. Пищевые продукты, поступающие в школу-интернат, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам.

Качество продуктов проверяет кладовщик, медицинский работник и дежурный администратор (бракераж сырья продуктов), последний делает запись в специальном журнале.

3.5. Не принимаются к употреблению: консервы с нарушением герметичности, бомбажем, крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, заражённые амбарными вредителями, овощи и плоды с признаками гниения. Особо скоропортящиеся продукты с истёкшими сроками реализации или на грани его истечения.

3.6. Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре.

3.7. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовой для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями, овощи - в кладовой для овощей, скоро и особо портящиеся продукты - в холодильных камерах, снабжённых термометрами.

Следует выделять отдельные шкафы, бытовые холодильники для хранения сырых и готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов.

Хлеб рекомендуется хранить в отдельной кладовой. Хлеб хранится в специальных шкафах, дверцы которых имеют отверстия для вентиляции. Расстояние нижней полки шкафа от пола должно быть не менее 35 см.

Чёрный и белый хлеб хранится отдельно. Полки шкафа, где лежит хлеб, ежедневно протирают чистой салфеткой, смоченной в 1%-м растворе уксуса. Хлебные крошки сметают специальными щётками.

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

4.1. Персонал пищеблока укомплектован в соответствии со штатным расписанием школы-интерната № 1:

- шеф-повар,
- 2 повара,
- кладовщик,
- 2 кух. рабочих

4.2. Персонал пищеблока должен строго соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования технологической обработки продуктов и приготовления пищи согласно СанПиНу.

Персонал пищеблока проходит мед.обследование в соответствии с САНиПом. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие гнойничковых заболеваний.

На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медосмотров и сведения о сдаче санитарного минимума.

4.3. Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде (халаты, куртки, фартуки, халаты для уборки помещений).

Спецодежда не должна застёгиваться булавками или иголками, запрещается хранить в карманах спецодежды посторонние предметы (сигареты, ключи, деньги и др.).

4.4. Работникам пищеблока во время работы нельзя носить бусы, броши, кольца, клипсы.

4.5. Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, переменить одежду, обувь, аккуратно подобрать волосы под колпак или косынку. По окончании работы спецодежда помещается в специальный шкаф. При пользовании туалетом её снимают и одевают после того, как руки тщательно вымыты и сполоснуты специальным дезинфицирующим раствором.

4.6. На основании примерного меню ежедневно калькулятором, шеф-поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка. При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

4.7. После окончания работ на пищеблоке помещение убирается. Уборка производится в специальном (тёмном) халате с использованием специального уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь, халат для уборки, моющие средства хранятся в специально отведённом месте. Использовать этот инвентарь для уборки других помещений запрещается.

4.8. Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно, в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой. Доски и ножи маркируются.

В целях профилактики сальмонеллеза для обработки яиц необходимо иметь отдельную промаркированную посуду.

4.9. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде (температура не выше 20°C).

4.10. Овощи, употребляемые в натуральном виде (целиком, в салатах) готовятся в соответствии с технологическими картами приготовления блюд.

В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулёза не проводится предварительное (до кулинарной обработки) замачивание овощей. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок. Любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой.

Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

4.11. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы готовятся в пароконвекторной печи при температуре в соответствии с технологической карте приготовления.

4.12. Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5-7 минут.

4.13. При изготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3 см и готовят 8-10 минут в пароконвекторной

печи.

4.14. Творожную запеканку, сырники из творога выпекают в пароконвекторной печи при температуре 180-200°C в течение 20-30 минут при высоте слоя 3-4 см. 4.15.

4.15. Яйца варят 10 минут с момента закипания воды.

4.16. Молоко кипятят не более 2-3 минут.

4.17. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых инфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приёма и пищу, приготовленную накануне,

- весовой творог,

- не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда, изделия во фритюре, не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметану, зелёный горошек без термической обработки, блинчики с творогом из непастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической обработке.

4.18. Кефир, ряженку, простоквашу порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

4.19. Выдача продуктов со склада осуществляется завскладом после выписанного, заверенного директором меню-требования.

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

Представители бракеражной комиссии контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций, отпускаемых на класс.

Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Все порции должны соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.21. Ежедневно суточную (48-часовую) пробу готовой продукции в объёме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2-6 °C.

4.22. Мытьё кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединённых к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приёмной воронки.

Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (65°C) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

4.23. Мытьё столовой посуды производится ручным способом и посудомоечной машиной. Для мытья оборудуются ванны для столовой посуды и приборов. Ванны должны иметь воздушные разрывы в месте присоединения к канализационной сети.

Режим мытья посуды ручным способом:

- удаление остатков пищи щёткой или деревянной лопаткой в бачки для отходов,

- мытьё в воде при температуре не ниже 40 °C с добавлением моющих средств,

- мытьё в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но в количестве в 2 раза меньше,

- споласкивание посуды, помещённой в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температуры не ниже 65°C или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой,

- просушиванием посуды на решётчатых полках, стеллажах,

- вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком или прокаливают в жарочных

шкафах в течение 2-3 минут.

Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно промывают.

Чистую посуду хранят в специальных шкафах, стеллажах. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

Щетки, мочалки для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня тщательно промывают горячей водой с моющим средством. Ветошь замачивают в дезрастворе, кипятят 10-15 минут, ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре.

Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъема инфекционных заболеваний в местности, где находится школа.

Обеденные столы после каждого приема пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1. Периодический контроль за организацией питания в школе-интернате осуществляет руководитель учреждения и представители бракеражной комиссии.

5.2. Директор школы-интерната несёт ответственность за правильную организацию питания детей, контролирует своевременное обеспечение необходимого количества продуктов на неделю, следит за правильным использованием денежных средств на питание, соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для школы-интерната.

5.3. Директор школы-интерната осуществляет контроль за доставкой продуктов, за соблюдением правил хранения и использования, постановкой работы на пищеблоке, правильностью составления меню-раскладок, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

5.4. Медработник проводит:

- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции,
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи),
- бракераж готовой продукции (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 «Здоровье»,
- осмотр сотрудников пищеблока и детей, дежурных по столовой, на наличие гнойничковых заболеваний и порезов,
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

6. ПРАВИЛА ПРИЕМА ПИЩИ ВОСПИТАННИКАМИ В СТОЛОВОЙ

6.1. На каждом приёме пищи обязательно присутствуют:

- дежурный администратор, медсестра, дежурный учитель или воспитатель.

6.2. Класс допускается в столовую только с разрешения дежурного учителя или воспитателя, при условии, что все столы на класс сервированы должным образом.

6.3. Учитель или воспитатель, введя класс в столовую, тихо сажает детей, убеждается в наличии всех порций и необходимой сервировки.

- 6.4. Во время приёма пищи учитель или воспитатель обязаны следить, чтобы всё, что положено, воспитанниками съедалось, прививает культуру питания.
- 6.5. Воспитатель несёт ответственность, чтобы никакая пища из столовой не выносилась.
- 6.6. Выпуск класса из столовой осуществляется только после того, как воспитатель или учитель убедятся, что воспитанниками всё съедено, на столах абсолютный порядок.
- 6.7. После этого учитель или воспитатель предлагает всем аккуратно задвинуть стулья, построиться, и разрешает воспитанникам выйти из столовой.
- 6.8. Категорически запрещается воспитанникам самостоятельно выходить из столовой или входить в столовую вне класса.
- 6.9. Мытьё рук перед входом в столовую осуществляется в специально отведенном месте.
- 6.10. Ни один из воспитанников не имеет право самостоятельно подходить к раздаче.
- 6.11. Все дежурные по столовой являются в столовую в спецодежде (в фартуках).