

**«Магаданская областная школа-интернат»**

685918 Магадан, Сокол, ул. Гагарина, дом № 19 (факс) 603672, тел. 603596, 603743; e-mail: skolasokolin@mail.ru  
Р/счет № 40201810200000100005 БИК 04442001 ИНН 4900004164 КПП 490901001

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

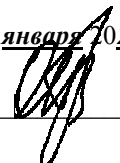
Протокол  
Педагогического совета № 5

Приказ директора

№ 4

от « 27 » января 2021 года

от « 28 » января 2021 года



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27октября 2020 г. № 32), СП СанПиН 2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28), Устава учреждения.

1.1. Настоящее положение регулирует вопросы организации и режима питания в ГКОУ для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся по адаптированным образовательным программам «Магаданская областная школа-интернат», работающем в режиме полного дня (далее – Учреждение).

**2. Организация питания.**

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается по согласованию с Министерством образования Магаданской области на директора Учреждения.

2.2. Повседневный контроль питания осуществляют медицинские работники Учреждения. В их обязанности входит контроль качества поступающих на пищеблок продуктов питания, их правильного хранения, соблюдения сроков

реализации, качества приготовляемой продукции, соблюдение натуральных норм, соответствия данного рациона физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Медицинские работники должны контролировать санитарное состояние и содержание пищеблока, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, режима мытья посуды, правил личной гигиены работниками.

- 2.3. Организации-поставщики обеспечивают доставку производственного сырья и готовой продукции в учреждение. Приём доставленного сырья и готовой продукции осуществляет заведующий складом. Контроль за количеством и качеством, поступающих продуктов осуществляет заведующий складом. Данные записываются в бракеражный журнал «Сырой продукции» в присутствии медицинской сестры.
- 2.4. Сотрудники пищевого блока (заведующий складом, шеф-повар, повара) обеспечивают хранение производственного сырья, готовой продукции, производственных заготовок к блюдам и готовых блюд в строгом соответствии с установленными правилами и нормами совместимости продуктов при хранении и сроками хранения.
- 2.5. За качество приготовленных заготовок к блюдам, соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении блюд отвечает шеф-повар. Качество готовых блюд определяется медицинским работником и дежурным администратором по органолептическим показателям, оценка заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.
- 2.6. Медицинский работник и шеф-повар ежедневно осуществляют контроль технологического процесса и качества готовой продукции. Кроме того, медицинский работник ежедневно контролирует сбалансированность питания, разнообразие блюд, уровень их витаминизации, размер порций для детей разного возраста.
- 1.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (дежурный администратор, медицинский работник, дежурный педагог).
- 2.7. 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.
- 2.8. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой.

2.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой. В конце месяца осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека).

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

### 3. Требования к пищевому рациону.

3.1 Пищевой рацион в учреждении должен быть разнообразным, сбалансированным по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам) и, удовлетворять потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии в соответствии с их возрастными физиологическими особенностями.

3.2 При организации питания в Учреждении необходимо руководствоваться примерным четырнадцатидневным меню, утвержденным Роспотребнадзором, а также учитывать рекомендуемые величины потребления энергии.

#### Рекомендуемые величины потребления энергии

Возраст, лет	Калорийность, ккал/день
7-11 лет	2350
11 лет и старше	2720

#### Потребность в пищевых веществах и энергии

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200

йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

**3.3.** Калорийность питания обучающихся, воспитанников должна соответствовать следующим нормам.

#### **Примерное распределение калорийности дневного рациона**

<b>Прием пищи</b>	<b>Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии</b>
Завтрак	20%
Второй завтрак	5%
Обед	35%
Полдник	15%
Ужин	20%
Второй ужин	5%

#### **Масса порций блюд (в граммах) для обучающихся**

<b>Название блюд</b>	<b>Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп</b>	
	<b>с 7 до 11 лет</b>	<b>с 12 лет и старше</b>
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 – 200	200 – 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 – 100	100 – 150
Суп	200 – 250	250 – 300
Мясо, котлета	80 – 120	100 – 120
Гарнир	150 – 200	180 – 230
Фрукты	100	100

**3.4.** Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии – иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой.

**3.5.** Учреждение устанавливает режим питания обучающихся, воспитанников, обеспечивая:

- строгое соблюдение времени приемов пищи и интервалов между ними;
- правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы и сочетаемость пищевых компонентов;
- санитарно-гигиенические условия приема пищи.

- 3.6.** Учреждение устанавливает график приема пищи, а также график работы столовой с учетом пребывания детей в Учреждении в течение всего дня. Интервалы между едой должны составлять не менее 3-3,5 ч. и не более 4-4,5 ч.

Наименование рациона	Время приема пищи по классам	
	1-4-е классы	5-11-е классы
Завтрак	8.05 – 8.25	8.05 – 8.25
Второй завтрак (сок, фрукты)	11.00 – 11.20	11.00 – 11.20
Обед	14.30 – 14.50	14.30 – 14.50
Полдник	16.00 – 16.10	16.00 – 16.10
Ужин	19.00 – 19.30	19.00 – 19.30
Второй ужин	20.50–21.00	20.50–21.00

- 3.7.** Меню, качество технологического процесса и готовой пищи в учреждении контролируются медицинской сестрой. При составлении меню учитывается разница в требованиях, предъявляемых к организации питания детей.

- 3.8.** Натуральные нормы питания выполняются в следующих объемах:

Наименование продуктов	Норма на 1 ребенка	
	7-11 лет	12 и старше
1.Хлеб ржаной (г)	100	150
2.Хлеб пшеничный (г)	200	250
3.Мука пшеничная (г)	40	42
4.Крахмал	3	3
5.Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	60	75
6.Картофель (г)	300	400
7.Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	400	475
8.Фрукты свежие, ягоды (г)	300	300
9.Соки фруктовые (мл)	200	200
10.Фрукты сухие (г)	15	20
11.Сахар (г)	65	70
12.Кондитерские изделия (г)	30	30
13.Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2
14.Какао (г)	2	2
15.Чай (г)	1	1
16.Мясо 1-й категории	110	110
17.Птица 1-й категории	40	50
18.Рыба-филе,	80	110
19.Колбасные изделия (г)	25	25
20.Молоко, кисломолочные продукты (мл)	500	500
21.Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	70
22.Сметана (г)	10	11

23.Сыр (г)	12	12
24.Масло сливочное (г)	45	51
25.Масло растительное (мл)	15	19
26.Консервы овощные натуральные	30	40
27.Яйцо (штук)	1	1
28.Дрожжи хлебопекарные (г)	0,6	0,6
29.Соль (г)	6	8
30.Специи (г)	2	2

#### **4. Финансовое обеспечение.**

- 4.1. Финансирование организации питания в Учреждения осуществляется в порядке, установленном законодательством РФ на основе нормативов Министерства образования Магаданской области в расчете на одного обучающегося с учетом кратности питания.
- 4.2. Основное финансирование организации питания в учреждении осуществляется за счет бюджетных средств, выделяемых с учётом специфики образовательного процесса.
- 4.3. Учреждение ежегодно в анализе работы учреждения отсчитывается об основных направлениях и результатах своей деятельности, в т.ч. относительно организации питания обучающихся – по основным показателям:
  - режим питания;
  - качество питания;
  - наличие жалоб.

#### **5. Порядок утверждения, внесения изменений и дополнений.**

- 5.1. Положение, изменения и дополнения в него в части, неурегулированной законодательством Российской Федерации, разрабатываются директором (его заместителями), согласовываются ОСТК отдельным протоколом и утверждаются приказом директора учреждения.
- 5.2. Изменения, дополнения вносятся в настоящее Положение при изменении содержания пунктов (или подпунктов), указанных в Положении, а также при изменении законодательства Российской Федерации в случае противоречия Положению.
- 5.3. Для согласования Положения, дополнений и изменений в нем необходимо большинство голосов присутствующих на ОСТК, педагогического совета.
- 5.4. С настоящим Положением, дополнениями или с изменениями в нем сотрудники учреждения знакомятся на ОСТК, при приеме на работу.