

Организация питания обучающихся, воспитанников учреждения.

В учреждении организовано питание обучающихся, воспитанников в специально отведенном помещении для питания (столовая) соответствующем требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

Организация питания обучающихся и воспитанников включает в себя:

- питание обучающихся;
- контроль за организацией питания;
- охват обучающихся горячим питанием;
- выполнение натуральных норм;
- обеспечение продуктами питания.

В школе-интернате питание учащихся и воспитанников организовано следующим образом.

Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания, четырнадцатидневное меню, меню-раскладки.

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

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся,

воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

. Для профилактики йодо-дефицитных заболеваний при приготовлении пищи используется йодированная соль и «С» витаминизация III блюд (компоты, кисели).

Ежедневно предлагаются детям во время второй перемены школьное молоко (2й завтрак).

. Питание воспитанников строится на нормативах питания возрастных групп – с 3-7 лет; с 7-11 лет; с 11-18 лет. Необходимо отметить широкий ассортимент продуктов, используемых в питании школьников.

Дети, проживающие в интернате, получают пятиразовое сбалансированное питание. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 – 4 часа. Питание полностью обеспечивает растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Учитывается общее количество белков, жиров, углеводов в соотношении 1 : 1 : 4. При разработке меню всегда используются свежеприготовленные блюда. Ежедневно в рацион питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб, рыба, сыр, творог, кисломолочные продукты. Питание соответствует принципам щадящего питания, предусмотрено использование определенных способов приготовления блюд – варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Для профилактики простудных заболеваний дети получают свежий лук, чеснок. Также в рацион включается клюква, чай с лимоном.

Текущий контроль за организацией и качеством питания осуществляется медсестрой, администрацией школы–интерната, которые присутствуют при закладке продуктов, следят за технологическим процессом приготовления пищи, снимают пробы. Повседневная работа медсестры включает в себя также: контроль за качеством поступающих продуктов, условиями их хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи и качеством готовых блюд, соблюдением санитарно – противоэпидемиологического режима на пищеблоке и обработкой посуды. 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 школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

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

В соответствии с основными направлениями контроля питания, основными задачами являются анализ и контроль:

за правильной организацией питания детей;

за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;

за выполнением натуральных норм продуктов питания;

за качеством приготовления пищи;

за санитарным состоянием пищеблока

за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания

за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью

Разработано положение об организации детского питания

Положение разработано в соответствии с: Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52-ФЗ, инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-13/3-15, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

В соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ст.26, п.15) к компетенции дошкольного образовательного учреждения относится создание необходимых условий для организации питания.

Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в КОУ «Излучинская школа-интернат».

Основные задачи организации питания обучающихся, воспитанников в учреждении являются:

обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Положение определяет общие принципы организации питания обучающихся, воспитанников в учреждении;

Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в сфере организации питания в учреждении.

Ведется документация пищеблока:

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;

ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

копии примерного четырнадцатидневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;

приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

Анкетирование воспитанников показало, что горячее питание вкусно, разнообразно, калорийно, сбалансировано.