

Под организацией питания воспитанников понимается обеспечение воспитанников пятиразовым горячим питанием, в соответствии с режимом работы Спецшколы по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

Под пятиразовым горячим питанием воспитанников, понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным четырнадцатидневным меню, согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю.

1.7. Положение предназначено для лиц, ответственных за организацию питания воспитанников Спецшколы.

II. Общие подходы к организации питания воспитанников Спецшколы

2.1. Питание в Спецшколе организовано за счет средств Краевого бюджета.

2.2. Организация питания в Спецшколе осуществляется силами общеобразовательного учреждения — специально закрепленным штатом.

2.3. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе, поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.

2.4. Питание воспитанников организовано в соответствии со следующими правовыми документами:

Постановления Краснодарского края от 25.10.2005г № 963 «Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждениях профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края»

Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08);

Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (в ред. Постановлений Госарбитража СССР от 29.12.73 N 81, от 14.11.74 N 98) (с изм., внесенными Постановлением Пленума ВАС РФ от 22.10.1997 N 18);

Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (в ред. Постановлений Госарбитража СССР от 29.12.73 N 81, от 14.11.74 N 98) (с изм., внесенными Постановлением Пленума ВАС РФ от 22.10.1997 N 18);

Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений. (Утверждены Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178;

Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (далее — технический регламент о безопасности пищевой продукции);

Техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882 (далее — технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

Техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883 (далее — технический регламент на масложировую продукцию);

Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299 (далее — Единые требования);

Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167, N 27, ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; N 52, ст. 5498; 2007, N 1, ст. 21, ст. 29; N 27, ст. 3213; N 46, ст. 5554; N 49, ст. 6070; 2008, N 29, ст. 3418; N 30, ст. 3616; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596, N 50, ст. 7359);

Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27, ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10; N 14, ст. 1458; 2007, N 1, ст. 29; 2008; N 30, ст. 3616; 2009, N 1, ст. 17; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4590, 4596);

Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 г. N 3266-1 «Об образовании» (Собрание законодательства Российской Федерации, Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 150; 1997, N 47, ст. 5341; 2000, N 30, ст. 3120; N 33, ст. 3348; 2002, N 26, ст. 2517, N 30, ст. 3029; 2003, N 2, ст. 163; N 28, ст. 2892; 2004, N 10, ст. 835; N 27, ст. 2714; N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 30, ст. 3103, 3111; 2006, N 1, ст. 10; N 12, ст. 1235; N 45, ст. 4627; N 50, ст. 5285; 2007, N 1, ст. 21; N 2, ст. 360; N 7, ст. 834, ст. 838; N 17, ст. 1932; N 27, ст. 3213, ст. 3215; N 30, ст. 3808; N 43, ст. 5084; N 44, ст. 5280; N 49, ст. 6068, 6069, 6070, 6074; 2008, N 9, ст. 813; N 17, ст. 1757; N 30, ст. 3616; N 44, ст. 4986; N 52, ст. 6236, ст. 6241; 2009, N 7, ст. 786, 787; N 29, ст. 3585; N 46, ст. 5419; N 51, ст. 6158; N 52, ст. 6405, ст. 6441; 2010, N 19, ст. 2291; N 25, ст. 3072; N 31, ст. 4184; N 40, ст. 4969; N 46, ст. 5918; N 50, ст. 6595; 2011, N 1, ст. 51, N 6, ст. 793; N 23, ст. 3261; N 25, ст. 3537, 3538; N 27, ст. 3871, ст. 3880; N 30, ст. 4590; N 46, ст. 6408; N 47, ст. 6608; N 49, ст. 7061, 7063; 2012, N 10, ст. 1159);

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. N 24 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г. N 3011) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. N 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 5 мая 2009 г. N 13891), от 25 февраля 2010 г. N 10 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2010 г. N 16679), от 28 июня 2010 г. N 74 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2010 г. N 18009);

Другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных учреждениях.

2.5. Руководитель Спецшколы назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания воспитанников.

2.6. Спецшкола осуществляет внутренний контроль организации питания воспитанников:
— включает в годовой план учреждения и в план контроля вопросы организации питания,
— проводит мониторинг организации питания,
— осуществляет контроль деятельности подразделения «Столовая».

2.7. Руководитель Спецшколы несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников.

III. Организация процесса питания

Согласно Постановления Краснодарского края от 25.10.2005г № 963 «Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без

попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждениях профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края»

В образовательных учреждениях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в образовательном учреждении рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики.

Организация питания в Спецшколе производится в соответствии с САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08).

В соответствии с Постановлением от 23.07.2008г. Об утверждении САНПИН 2.4.5.2409-08 установлены нормы по обеспечению детей питанием в расчете на 1 день на 1 ребенка по возрастной группе 11-18 лет.

Для обеспечения обучающихся 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, врач (диетсестра) контролирует рацион питания.

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

На основании сформированного рациона питания шеф-повар ежедневно составляется меню-требование по форме 0504202 включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, полдник, обед, полдник, ужин).

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено четырнадцатидневное меню в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также карточек-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (11 — 18 лет).

При разработке меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

При круглосуточном пребывании предусмотрен пятикратный прием пищи.

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 санитарных правил

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Ежедневно в рационах 5-разового питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, кисломолочные продукты, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, включаются 1 раз в 2 — 3 дня.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному 14-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, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Спецшколе осуществляется при наличии соответствующих документов (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.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Заказ необходимых продуктов питания осуществляется заведующим складом согласно 14-дневного меню и количества детей, на основании меню-требования.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

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

В учреждении питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется персоналом столовой.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

В организациях питания 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 санитарных правил.

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

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

Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляются 3 — 4 наружных листа.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 — 7 минут;

- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используется механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения);

- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) — в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Обязательно соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

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.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

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.

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 проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций — ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

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.

Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Перед приемом пищи в обязательном порядке медицинскими работниками производится снятие проб.

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.

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.

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), ежемесячно в ТО Роспотребнадзор Краснодарского края предоставляется отчет по выполнению норм питания.

Согласно плана счетов бюджетного учета, учет продуктов питания ведется на счете 010502000 «Продукты питания».

Учет продуктов питания на складе является составной частью всей системы учета материальных ценностей, обеспечивая полную сохранность продуктов.

Доставка продуктов питания на склад осуществляется в соответствии с заключенными договорами экспедитором поставщика.

Продукты питания, поступающие на склад, проверяются брокерской комиссией в отношении соответствия их ассортименту, количеству веса, качеству, указанным в сопроводительном документе.

Недоброкачественные продукты возвращаются Поставщику.

Учет продуктов питания ведется в книге учета материальных ценностей.

Отпуск продуктов со склада производится через шеф-повара на основании меню-требования.

Работники бухгалтерии систематически проверяют своевременность, полноту и правильность записей прихода и расхода продуктов питания в книге учета материальных ценностей, сверяют их с записями в бухгалтерском учете и подтверждают правильность этих записей подписью работника бухгалтерии, проводившего проверку.

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медсестры. Периодически (внезапно) закладка продуктов питания в котел контролируется администрацией и представителем профсоюзной организации. Перед закладкой в котел продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

Распределение полномочий по организации питания в учреждении.

1. Медицинский персонал.

Контроль норм потребления и рациона питания;

Контроль качества продуктов;

Контроль закладки продуктов;

Снятие проб перед приемом пищи;

2. Зав. складом «Продукты».

Прием продуктов питания от Поставщиков по количеству и качеству;

Контроль качества продуктов питания;

Контроль за наличием сертификатов качества на поставляемые продукты;

Контроль за своевременным поступлением необходимых продуктов на склад;

3. Бухгалтерия.

Ввод поступлений материальных запасов и меню-требований в программный комплекс;

Формирование отчетности;

Контроль остатков продуктов на складе каждые 10 (десять) дней;

Заключение договоров с Поставщиками согласно оформленных контрактов;

Расчеты с контрагентами;

Функция контроля за соблюдением норм и денежных средств.

4. Шеф-повар.

Циклическое меню;

Ежедневное меню;

Технологические карты;

Журнал бракеража готовой продукции и контроля закладки сырья

Нормы питания для столовой при общеобразовательном учреждении;

Программа производственного контроля;

Журнал контролируемой температуры в холодильных камерах;

Составляет меню;

Подготовка заказа по продуктам питания на квартал, год;

Работа с поставщиками.

IV. Контроль эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся, воспитанников Спецшколы

4.1. Закупка продуктов питания Спецшколы, осуществляется самостоятельно при наличии у поставщиков:

— санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

— организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, воспитанников в столовую за счет средств поставщиков;

4.2. Основными условиями при организации питания в общеобразовательном учреждении являются:

— организация горячего питания (завтрак, обед и полдник) для воспитанников;

— широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

— наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

— готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования, согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

— наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно—технологическом и холодильном оборудовании;

— обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;

— организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

4.4. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов.

V. Условия организации питания обучающихся, воспитанников в Спецшколе

5.1. В Спецшколе в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся, воспитанников:

— наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

— наличие помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

— разработка и утверждение порядка питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, составление списков детей).

5.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль: за организацией питания во время приема пищи и санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

5.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник общеобразовательного учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

5.4. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

— положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательного учреждения;

— заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

— примерных циклических четырнадцатидневных меню и ассортиментного перечня дополнительного питания, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

5.5. В компетенцию руководителя общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

— комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;

- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

5.6. Ответственность за функционирование школьной столовой (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель