



Министерство образования и науки Республики
Дагестан
ГКОУ РД «Бабаюртовская средняя школа-
интернат №11»

368060 с. Бабаюрт Бабаюртовского р-на ул. Шпигуна 7

тел. 2-19-34

Согласовано

Председатель ПК ГКОУ РД «БСШИ №11»

От 1 сентября 2017 г.

Утверждаю:

Директор ГКОУ РД «БСШИ №11»

Омаров И.М.

01.09.2019 г.



Положение
об организации питания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Воспитанники государственного казенного образовательного учреждения «Бабаюртовская средняя школа - интернат №11» обеспечиваются питанием в соответствии с утверждёнными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.

1.2. 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.

1.3. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.

1.4. 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, раздочей, кладовые для сухих продуктов и овощей, подсобные помещения.

Помещение 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 разрешается использовать посуду из нержавеющей стали, алюминия (кастрюли), сковороды из чугуна. Для хранения питьевой воды, перевозки и хранения сыпучих продуктов разрешаются баки и вёдра из оцинкованного железа. Вся кухонная посуда должна храниться на специальных полках или стеллажах, а мелкий кухонный инвентарь – в специальных шкафах.

2.8. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ванными из нержавеющей стали.

2.9. Для сбора отходов и отбросов необходимо иметь специальные педалные бачки.

2.10. 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 №11 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 и медицинский работник (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 скоропортящиеся 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 ГКОУ – школы-интерната № 11:

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

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

Персонал пищеблока проходит медобследование 1 раз в 3 месяца. 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 0,2% раствором хлорной извести.

4.6. На основании примерного меню ежедневно медсестрой, 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:

- «СМ» - сырое мясо,
- «ВМ» - варёное мясо,
- «СР» - сырая рыба,
- «ВР» - варёная рыба,
- «СО» - сырые овощи,
- «ВО» - варёные овощи,
- «Гастрономия»,
- «Зелень»,
- «Хлеб»,
- «Сельдь».

В целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур необходимо иметь отдельную доску.

4.9. Мясо, субпродукты (печень, язык), тушки птицы размораживают в мясном или в заготовочном цехе на производственных столах. Не размораживают мясо в воде или около плиты.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде (температура не выше 20°C). Для сокращения потерь минеральных веществ в воде рекомендуется добавить соль из расчёта 7-10 г на 1 л воды. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

4.10. Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают в варочном цехе. Не следует заблаговременно варить овощи (накануне дня их использования). Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

Овощи, употребляемые в натуральном виде (целиком, в салатах), тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают. Для профилактики иерсиниоза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца.

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 обжариваются с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 5-7 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270°С в течение 20-25 минут.

4.12. Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5-7 минут. Сосиски, варёные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 минут с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

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 при температуре жарочного шкафа 180-200°С. Омлет из меланжа не готовится.

4.14. Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 20-30 минут при высоте слоя 3-4 см. Сырники из творога подлежат повторной термической обработке.

4.15. Яйца варят 10 минут с момента закипания воды.

4.16. Молоко кипятят не более 2-3 минут. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может быть использовано только для приготовления изделий из теста, подвергающихся воздействию высокой температуры.

4.17. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых инфекций:

- не использовать остатки пицци от предыдущего приёма и пиццу, приготовленную накануне,
- 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 готовой пицци разрешается только после снятия пробы медработником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Медработник 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.

4.20. Ежедневно суточную (24-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 °С.

4.21. 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 (50°С) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

4.22. Мытьё столовой посуды производится ручным способом. Для мытья оборудуются трёхсекционные ванны для столовой посуды и приборов и двухсекционные ванны – для стаканов и чашек. 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 °С 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°С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой,
- просушиванием посуды на решётчатых полках, стеллажах.

Режим мытья стеклянной (чайной) посуды:

- мытьё водой температуры не ниже 40°С с добавлением моющих средств,
- ополаскивание проточной водой температуры не ниже 65°С,
- вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком или прокалывают 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 и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

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

Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъёма инфекционных заболеваний в городе.

Обеденные столы после каждого приёма 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 № 11 осуществляют органы управления образования, санитарно-эпидемиологической службы, руководитель учреждения.

5.2. Директор школы-интерната № 11 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 № 11.

5.3. Директор школы-интерната № 11 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. Медработники проводят:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием примерного меню.
- 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,
- каждые 10 дней контроль за выполнением утверждённых норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады,
- один раз в месяц подсчёт количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребёнка в день),
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

6. ПРАВИЛА ПРИЁМА ПИЩИ ВОСПИТАННИКАМИ В СТОЛОВОЙ

6.1. На каждом приёме пищи обязательно присутствуют:

- дежурный администратор у впуска в столовую (обед),
- врач или медсестра у раздачи (завтрак, обед, ужин – согласно графику работы),
- дежурный воспитатель (завтрак, ужин) у впуска в столовую.

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

6.3. Предварительное построение классов перед впуском в столовую недопустимо у лестничной клетки, а также недопустим одновременно впуск в столовую 2-х классов.

6.4. Воспитатель или учитель обязан узнать у администратора, всё ли накрыто и можно ли пускать детей.

6.5. Перед тем, как вести класс в столовую, учитель или воспитатель выясняет, кто является дежурным по столам на сегодняшний день, инструктирует их, что им нужно сделать после приёма пищи.

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

6.7. Во время приёма пищи учитель и воспитатель обязаны следить, чтобы всё, что положено, воспитанниками съедалось, а не шло в отходы.

6.8. Во время полдника и ужина воспитатель принимает пищу за одним из столов своей группы.

6.9. Воспитатель несёт ответственность, чтобы никакая пища из столовой не выносилась. Полдник на временно отсутствующих воспитанников должен быть выдан им вместе с ужином.

6.10. Выпуск класса из столовой осуществляется только после того, как воспитатель или учитель убедятся, что воспитанниками всё съедено, на столах абсолютный порядок.

6.11. После этого учитель или воспитатель предлагает всем аккуратно задвинуть стулья, построиться, и разрешает воспитанникам выйти из столовой.

6.12. Категорически запрещается воспитанникам самостоятельно выходить из столовой или входить в столовую вне класса.

6.13. Мытьё рук перед впуском в столовую осуществляется в классе перед обедом, полдником и ужином.

6.14. Ни один из воспитанников не имеет право самостоятельно подходить к раздаче за добавкой или за хлебом, а обязан поднять руку. Добавки и хлеб может разнести дежурный по указанию воспитателя или учителя во время обеда и ужина.

6.15. Все дежурные по столовой являются в столовую в спецодежде (в фартуках) и только им отпускается хлеб и пища у раздачи.