

СОГЛАСОВАНО

председатель профсоюзного комитета
МБОУ «С(К)ОШ № 57 г. Челябинска
_____ О.И. Воробьева

31 августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ С(К)ОШ № 57
г. Челябинска»

_____ В.И. Сычёва

Приказ

№ 493 от 01.08.2023

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания в МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания в Муниципальном бюджетном специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида № 57 г. Челябинска, далее МБОУ С(К)ОШ № 57

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска» являются:

- обеспечение обучающихся и воспитанников 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 детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и рационального питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска»,

2. Основные организационные принципы питания

2.1. для воспитанников и обучающихся с постоянным пребыванием последних более 3 часов организуется питание. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4 часов.

2.2. предусматривается организация горячего завтрака и обеда

2.3. При организации питания необходимо руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями СП 2.3/2.4.3590-20

2.4. К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров для организации питания в МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска» допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

Предприятие общественного питания является единственным предприятием, оказывающим в МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска» услуги питания в полном объеме, на основе заключенного

договора по итогам открытого электронного аукциона. Иные предприятия к оказанию услуг питания не допускаются.

2.6. Предприятие общественного питания согласовывает в органах Госсанэпиднадзора цикличные двухнедельные меню (далее - меню) Ежедневные меню рационов питания согласовываются руководителем МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска».

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска», осуществляются органами Роспотребнадзора.

2.9. Ответственность за организацию питания в МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска» возлагается на руководителя МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска» и руководителя предприятия общественного питания.

2.10. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска» (5 дней)

2.11. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем МБОУ «СКОШ № 57 г. Челябинска».

2.12. Классные руководители или учителя сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся.

2.13. Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.14. Классные руководители в конце месяца с 25 го по 27ое число сдают табеля учёта посещаемости детей ведущему бухгалтеру, ведущий бухгалтер составляет сводную ведомость .

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе а макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.