

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Казанская школа-интернат № 7 для детей с ограниченными возможностями здоровья»**

<b>Принято</b> Педагогическим советом Протокол № _____ от « ____ » 20 ____ г.	<b>Согласовано</b> ПК председатель М.В. Гаранина « ____ » 20 ____ г.	<b>Утверждаю</b> Директор С.Ю. Пролубчикова от « ____ » 20 ____ г.
---	---	---

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации горячего питания**

**Общее положение.**

Настоящее положение разработано в целях совершенствования и улучшения организации горячего питания учащихся Казанской школы-интерната № 7 для детей с ограниченными возможностями здоровья, осуществления контроля полного иррационального использования выделенных на питание средств, контроля за качеством питания детей, выполнением профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

При разработке данного положения в основу взяты следующие документы:

- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое»;
- СанПиН 42-123-4147-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах;
- Постановление Кабинета Министров от 16.05.2003 № 266;
- Постановление ЦК КПСС и Совмина СССР от 31.07.1987 № 872;
- Постановление Совета Министров СССР от 21.02.1990 № 195.

**1. Требования к организации питания учащихся  
в Казанской школе-интернате № 7**

**1.1. Требование к режиму питания учащихся.**

Для учащихся школы-интерната должно быть организовано пятиразовое питание с распределением рациона:

- завтрак – 25%
- обед – 38%
- полдник – 14%
- ужин – 25%

Фрукты, сок, кисломолочные продукты на второй или третьей перемене или перед сном – 1%.

**1.2. Организация и рацион питания учащихся школы-интерната № 7 подлежат обязательному согласованию с Роспотребнадзором.**

**1.3. Для оптимального обеспечения организма учащихся всеми необходимыми пищевыми ингредиентами в рацион питания включать разнообразный ассортимент продуктов:**

- Молоко, мясо, масло, сахар, хлеб, овощи – ежедневно;
- Рыба, яйца, сыр, сметана – не каждый день, но при условии полного использования их нормы на протяжении недели.

1.4. Обеспечить выполнение норм питания в специальных общеобразовательных школах-интернатах для детей с ограниченными возможностями здоровья, утвержденных Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08.

## **2. Требование к помещению столовой:**

2.1. Помещение столовой размещается на первом этаже, и имеет отдельный вход.

Столовая, работающая на сырье должна иметь следующий набор помещений:

Цеха – горячей, холодной пищи, мясорыбный, кондитерский, овощной.

Моечные – для столовой и кухонной посуды.

Кладовые – для сухих продуктов и овощей, бытовые помещения для персонала пищеблока, санузел для сотрудников столовой.

2.2. При столовых устанавливаются умывальники из расчета один кран на двадцать посадочных мест. Умывальники размещаются в расширенных проходах, ведущих в обеденный зал или отдельном помещении рядом с обеденным залом.

2.3. Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией. Воздухообмен в столовых рассчитывается на поглощение теплоизбыток, выделяемых технологическим оборудованием кухни. Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно должны очищаться от пыли.

2.4. стены помещений должны быть гладкими, допускающими уборку влажным способом.

## **3. Требования к санитарному состоянию и содержанию пищеблока.**

3.1. Уборку столовой проводят после каждого посещения её детьми (завтрак, обед, полдник, ужин). После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или с содой. Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна. Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде, имеющей 50°C, с добавлением моющих средств (1 ванна). После этого посуда погружается в один из дезинфицирующих растворов (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) – 2 ванна, ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65°C (3 ванна) просушивается в специальных шкафах или решетках.

Стеклянная посуда после механической очистки моется с применением разрешенных моечных средств (1 ванна), ополаскивается горячей проточной водой (2 ванна) и обеззараживается физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 минут.

Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

3.2. Во время карантина очередность процессов обработки посуды меняется. Сначала после освобождения от остатков пищи посуду погружают в один из дезинфицирующих растворов, указанных в приложении №7, или кипятят в 2% растворе соды 15 минут. После этого посуду моют, ополаскивают горячей водой, и высушивают. При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму указанному в документации на машину.

3.3. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для простираания столов после использования кипятят в течение 15 минут с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующим растворе (0,5% растворе хлорамина – 50 минут), затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

3.4. Остатки пищи обеззараживают кипчением в течение 15 минут или засыпают хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100г/кг.

3.5. В помещении пищеблока должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов. Должна проводиться борьба с мухами, тараканами и грызунами. Своевременно проводятся дезинсекционные и дератизационные работы.

3.6. Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений с применением не только моющих, но и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке (например, 0,5 – 1% раствор хлорной извести, хлорамина или гипохлорита кальция, 0,2% раствор сульфохлорантина, 3% раствор амфолана, 1% (по ДВ) раствор полисепта, 1% (по ДВ) раствор пирамина, 3% (по ДВ) раствор перекиси водорода с моющим средством).

3.7. Окна снаружи и изнутри, оконные проемы моют 2 раза в год – весной и осенью. Места общего пользования всегда убирают с использованием дезинфицирующих средств. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию не зависимо от эпидситуации.

3.8. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и дверей моют теплой водой с мылом.

3.9. Раковины, унитазы чистят квачами или щетками чистящими-дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке (Блеск-2, Санита, Белка, ПЧД, Дезус, санитарные и др.) в соответствии с указаниями на этикетке или двукратно протирают ветошью смоченной в дезинфицирующем средстве.

#### **4. Требование к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока.**

4.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медосмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

4.2. Контроль за соблюдением сроков возлагается на медработника учреждения. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных заболеваниях, сдаче санитарного минимума.

4.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте;
- после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно с дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях кишечных заболеваний в семье работника.

4.4. Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте;
- прием пищи и курение разрешается в специально отведенном месте или помещении.

4.5. Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журналы установленной формы. В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

## **5. Требования к продуктам питания.**

5.1. Продукты поставляются организациями прошедшими тендерную комиссию МО НРТ. Своим автотранспортом, пригодным для данного товара и обеспечивающим сохранность товара при транспортировке. Автотранспорт должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям, и иметь санитарный паспорт.

5.2. Перечень получаемых продуктов должен соответствовать заявке учреждения. Качество и безопасность продуктов питания подтверждаются сертификатами.