

ПРИНЯТО  
на заседании  
педагогического совета  
ГКО СУВУ г. Октябрьска  
Протокол №7  
от «15» марта 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
ГКО СУВУ г. Октябрьска  
№ 46-од от «15» марта 2021 г.

Директор  
ГКО СУВУ г. Октябрьска  
В.В. Дамм  
«15» марта 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания воспитанников в государственном казённом  
общеобразовательном специальном учебно-воспитательном учреждении  
города Октябрьска Самарской области

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в государственном казённом общеобразовательном специальном учебно-воспитательном учреждении города Октябрьска Самарской области (далее по тексту – ГКО СУВУ г. Октябрьска).

1.2. Организация питания воспитанников ГКО СУВУ г. Октябрьска осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Самарской области, требованиями санитарных норм и правил, уставом ГКО СУВУ г. Октябрьска, иными локальными актами.

1.3. При организации питания, ГКО СУВУ г. Октябрьска руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)).

## **2. Организация питания воспитанников.**

2.1. Питание воспитанников ГКО СУВУ г. Октябрьска организуется за счет бюджетных ассигнований бюджета Самарской области.

2.2. Стоимость питания в день на одного воспитанника устанавливается распоряжением министерства образования и науки Самарской области.

2.3. Организация питания осуществляется по 14 дневному меню, разрабатываемому ГКО СУВУ г. Октябрьска самостоятельно, утвержденному приказом директора ГКО СУВУ г. Октябрьска.

2.4. Приготовление пищи для воспитанников организуется ГКО СУВУ г. Октябрьска самостоятельно в специально предназначенных для этих целей производственных помещениях и на технологическом оборудовании ГКО СУВУ г. Октябрьска, штатными поварами в соответствии с технологическими

картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.5. Готовые блюда производятся из пищевых продуктов и продовольственного сырья, поставляемого в ГКО СУВУ г. Октябряска поставщиками на договорной основе.

2.6. Все пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)

2.7. Для контроля за качеством поступающей продукции заведующим складом проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение N 5 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N60833)).

2.8. Контроль за ежедневным учетом количества воспитанников, фактически получающих питание, с целью корректировки объема приготовления пищи, возлагается на старшего воспитателя. Информация о фактическом количестве воспитанников подается старшим воспитателем медицинской сестре в виде справки.

2.9. Медицинская сестра ежедневно составляет меню для обеденного зала и меню-требование на выдачу продуктов питания форма по ОКУД 05042020 (в ред. Приказа Минфина России от 15.06.2020 №103н), печатным способом в соответствии с «Четырнадцатидневным меню», утвержденным Территориальным отделом управления Роспотребнадзора.

2.10. Выдача готовой пищи воспитанникам осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, назначенная приказом директора. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции, в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение N 4 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N60833)).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.11. Медицинским работником ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока ГКО СУВУ г. Октябрьска на наличие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний у сотрудника. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в гигиенический журнал (сотрудники).

2.12. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в журнале витаминизации третьих и сладких блюд.

2.13. В конце каждой недели медицинским работником осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья с фиксацией в

### ведомости контроля за рационом питания.

2.14. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Информация заносится в журнал учета температурного режима холодильного оборудования поваром, заведующим складом. А также контроль температуры и влажности складских помещений. Информация заносится в журнал учета температуры и влажности складских помещений заведующим складом.

2.15. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

### **3. Организация приема нищи воспитанников.**

3.1. В ГКО СУВУ г. Октябрьска организуется пятикратный прием пищи с интервалами, не превышающими 3,5 - 4 часа, согласно графику, утвержденному приказом директором ГКО СУВУ г. Октябрьска.

3.2. Приём пищи воспитанниками осуществляется в обеденном зале в присутствии дежурных по режиму и педагогических работников.

3.3. По прибытии и в обеденный зал воспитанники рассаживаются за столами (по 4 человека за каждым).

3.4. Педагогические работники, дежурные по режиму следят за порядком и тишиной во время приема пищи. При необходимости делают замечания воспитанникам, нарушающим дисциплину, громко разговаривающим. Учат правильному приему пищи: кушать не торопясь, тихо, аккуратно, не пачкая стол и одежду; хлеб есть небольшими кусочками, не крошить его; умело и грамотно пользоваться столовыми приборами; по столовой не ходить, не класть локти на стол; при необходимости обращаться друг к другу вполголоса, вежливо; не шуметь; после окончания приема пищи привести в порядок свое место за

столом, остатки пищи сложить в одну тарелку, всю посуду аккуратно составить на край стола; тарелки в стопочку, стаканы выровнять.

Прием пищи заканчивается по команде: «Закончить прием пищи! Выходи строиться!». Эту команду подает дежурный по режиму. После команды воспитанники тихо и аккуратно ставят стулья на место и выходят к месту построения, благодарят поваров по команде: «Спасибо!».

3.5. Педагогические работники, дежурные по режиму постоянно работают над формированием культуры питания воспитанников, приучают воспитанников быть аккуратными, опрятными и вежливыми. Осуществляют контроль за тем, чтобы воспитанники не выносили из столовой пищу, столовые приборы, стаканы.

Принят с учетом мнения Совета родителей (протокол от 15.03 2021 г. № 3)  
Принят с учетом мнения Совета обучающихся (протокол от 15.03 2021 г. № 3)