

**Организация питания в  
ГКОУ КК школе - интернате пгт Ильского  
2023-2024 учебный год.**

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся в ГКОУ КК школе - интернате пгт Ильского составлено примерное цикличное меню (ежегодно утверждаемого ТО УФС Роспотребнадзора). Меню разработано в соответствии с Постановлением Главы государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включает содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Обучающиеся в школе-интернате получают 6-ти разовое бесплатное питание (ночующий контингент) и 2 –х разовое питание (приходящий контингент). В рацион питания обучающихся обязательно входят свежие овощи, фрукты, соки, мясные и рыбные блюда, блюда из птицы, молочные каши, молоко и йогурты.

Натуральные нормы питания детей выполняются на 110% (отчеты МОН и МП КК)

В школе-интернате 208 воспитанника (из них 51 обучающийся на домашнем обучении), 51 чел. в режиме ночующих, 106 чел. в режиме приходящих, все они охвачены сбалансированным горячим питанием. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с приказами и локальными актами школы-интерната. Для всех обучающихся школы-интерната организовано бесплатное горячее питание.

Диетического меню в школе-интернате нет, так как нет детей, нуждающихся в диете. При необходимости, учреждение может организовать диетическое питание.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока и обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, помещения содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время для дезинфекции (с этой целью приобретена новая промышленная посудомоечная машина, для мытья посуды при максимальных температурных режимах). Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Все цеха: овощной, мясной, цех приготовления укомплектованы необходимым оборудованием. Установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в



исправном состоянии, перед началом учебного года был проведен технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Организовано специальное место для гигиенической обработки рук, в котором имеются сушилки для рук, дозаторы с мыльным раствором и кожным антисептиком при входе.

Проводятся противоэпидемические мероприятия: ежедневная уборка помещений и оборудования в соответствии с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима пищеблока с обработкой всех контактных поверхностей после каждого посещения обучающихся, генеральная уборка один раз в неделю (с использованием специально разрешенных сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств). Приготовлен для регулярного обеззараживания воздуха облучатель-рециркулятор передвижной (который может работать в присутствии людей), соблюдается режим регулярного проветривания столовой в соответствии с графиком.

В школе-интернате имеется полный набор помещений, т.е. организован полный производственный цикл (повара находятся в штате школы).

Условия труда работников пищеблоков образовательного учреждения отвечает требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор).

Все работники столовой прошли вакцинацию от COVID-19. Работа сотрудников и обслуживающего персонала, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, организована с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья 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. Прием продуктов питания осуществляет ответственное лицо в присутствии комиссии по контролю организации питания, определенное приказом директора школы, актов возврата некачественной продукции нет. Организовано ежедневное ведение необходимой документации: журнал здоровья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал регистрации неисправности



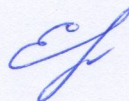
технологического оборудования, журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Осуществляется регулярный административный контроль за качеством организации питания со стороны администрации образовательных учреждений, организован общественный контроль. С целью контроля за соблюдением технологического процесса во всех МОУ отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляют работники пищеблоков в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

В течение летнего периода проведены аукционы. Все контракты подписаны. Поставка продуктов осуществлена до 31.08.2023г. Все необходимое для осуществления питания детей имеется. Все продукты питания и товары сертифицированы, имеются сопроводительные документы.

Ответственный за организацию школьного питания: заведующая производством — Московец Ирина Викторовна.

Заместитель директора по ВР



Л.Г. Егунова