

«РАССМОТРЕНО»

На Педагогическом совете

КОУ РК «ЛКШИ»

Протокол № 3

от «16» 01 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

от «17» 01 2024 г.

Директор КОУ РК «ЛКШИ»
Харкебенов А. А.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
КОУ РК «Лаганская коррекционная школа-интернат»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся КОУРК «ЛКШИ» (далее – Положение), (далее - Учреждение) разработано в соответствии -со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральным законом от 30.03.1999 No 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 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";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Уставом Учреждения.

2. Основные задачи питания школьников

- 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Способ организации питания

- 3.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой с пищеблоком.
- 3.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.
- 3.3. Режим питания устанавливается приказом директора Учреждения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.
- 3.4. Для всех обучающихся предусматривается организация пятиразового питания: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин

- 3.5. Для создания условий организации питания в Учреждении в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 3.6. Примерное 14 дневное меню утверждается директором КОУРК «ЛКШИ», согласовывает с отделом Роспотребнадзора по Лаганскому району.
- 3.7. Ежедневное меню утверждается заместителем руководителя образовательного учреждения, вывешивается в обеденном зале. В меню указывается сведения об объемах блюд и названия изделий.
- 3.8. Проверка качества пищи, соблюдение рецепта и технологических режимов ежедневно, осуществляется бракеражной комиссией в составе 3-х человек.
- 3.9. Суточные пробы реализуемые согласно меню отбирают в стерильную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально для этого отведенном холодильном оборудовании при температуре 2-6 по Цельсию.
- 3.10. Режим столовой соответствует режиму КОУРК «Лаганская коррекционная школа-интернат» .
- 3.11. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключить продукты с раздражающими свойствами.
- 3.12 Ежедневно в рацион питания следует включать мясо, молоко, сливочное, растительное масло, хлеб (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйцо, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 3 дня.
- 3.13 Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка.
- 3.14 Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п, с добавлением свежей зелени.
- В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

- 3.15 В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными кондитерскими изделиями без крема.
- 3.16 Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба, птица), напитка (чай, сок, кисель).
- 3.17 В разных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд.
- 3.18 В составе пищевых продуктов для школьников должна использоваться только йодированная соль.
- 3.19 Блюдо из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды) не прошедших тепловую обработку не допускаются к раздаче после 1 марта.
- 3.20. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения через установления емкости с кипяченой питьевой водой в столовой, а также бутилированной воды.
- 3.21. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.