

Общая информация об условиях организации питания

Организация питания в ГБУКО «Школа-интернат №7» осуществляется в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ст.79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- 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» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...»)
- Постановлением Правительства Калининградской области от 25.12.2013 N 1002 (ред. от 31.08.2020) «Об обеспечении питанием обучающихся за счет средств областного бюджета» (вместе с «Порядком обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Калининградской области и муниципальных общеобразовательных организациях за счет средств областного бюджета», «Порядком отнесения обучающихся государственных образовательных организаций Калининградской области и муниципальных образовательных организаций к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для реализации ими права на предоставление бесплатного питания, а также порядком предоставления и рассмотрения заявлений о предоставлении бесплатного питания»).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в организации, находятся на полном государственном обеспечении и обеспечиваются пятиразовым питанием. Иные обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием. Режим питания и кратность приема пищи установлены в зависимости от времени пребывания обучающихся с ОВЗ в организации (дневное или круглосуточное пребывание). Для обучающихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, организован дополнительный полдник.

Интервал приема пищи выдерживается в соответствии с требованиями.

Помещение столовой выделено в специальный блок на 1 этаже учебно-спального корпуса, имеет отдельный выход на хозяйственный двор. Обеденные залы рассчитаны на 60 посадочных мест (большой на 50 человек, малый на 10 человек). В наборе помещений кухня, посудомоечная, складские и подсобные помещения. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений



покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Помещения для приготовления, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Организация питания детей осуществляется сотрудниками учреждения в соответствии со штатным расписанием.

Столовая работает на сырье. Закупка продуктов питания для нужд ГБУ КО «Школа-интернат №7» осуществляются в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 года № 44-ФЗ.

Устройство, содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, организации питания и питьевого режима, формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению документации пищеблока (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных и профессиональных образовательных организациях.

