

**Об организации питания в КГУ «Специальная школа – интернат №8» управления  
образования Карагандинской области**

Учреждение образования осуществляет свою деятельность в области питания на основании приказов «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года №ҚР ДСМ-76, «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года №ҚР ДСМ-302/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 22 декабря 2020 года №21857, «Об утверждении «Санитарных правил «Санитарно – эпидемиологические требования к объектам общественного питания» - Приказ Министра здравоохранения РК от 17.02.2022 года №ҚР ДСМ – 16.

Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже, рассчитана по проекту на 80 посадочных мест. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден и вывешен рядом с меню.

В школе – интернате работает комиссия по мониторингу качества питания, задачей, которой является ежедневное снятие проб с годовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

В столовой уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами.

Для питания воспитанников разработано двухнедельное меню горячих обедов, сбалансированное по содержанию и калорийности, утвержденное руководителем УО Карагандинской области.

Выполняются требования к организации питьевого режима.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Зам. директора по ВР  
Мейрамова Б.Б.

