

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ «ОСОШ № 1»
№ 1 от 30.08.2021.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в МБОУ «ОСОШ № 1» структурном подразделении
«Детский сад «Гнездышко»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее Положение) об организации питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад «Гнездышко» (далее Учреждение) разработано в соответствии с Законом РФ "Об образовании в Российской Федерации" № 273 от 29.12.2012 (с последующими изменениями и дополнениями), СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, устанавливает правила и регулирует порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, нормативно правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации органа местного самоуправления, а также Уставом Учреждения. В Учреждении предусмотрены помещения для питания воспитанников, а также хранения и приготовления пищи.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета городского округа, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания воспитанников, в том числе воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководителя структурного подразделения.

II. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают четырех питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы

суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора

помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник (15%), ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным двухнедельным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания: для детей с 1,5 до 7 лет, утвержденным директором Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное двухнедельное меню (10-дневное меню) должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 10-дневным меню Учреждения, Приложениями 1-6,8 настоящего Положения.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем структурного подразделения. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца, утвержденная руководителем структурного подразделения. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН, 10-дневным меню Учреждения.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) должностным лицом структурного подразделения, ответственным за организацию питания, составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя структурного подразделения. Исправления в меню - требование не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов

необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, старшего воспитателя, должностных лиц, назначенных приказом директора Учреждения. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом директора Учреждения, прошедшее инструктаж.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, сертификат, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство или ветеринарная справка, в том числе в электронном виде, - для перечня товаров, которые подлежат обязательному ветеринарному контролю (подконтрольные товары), установленному приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом директора Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-

технической документацией. Складские помещения, при их наличии, для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья сотрудников». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.28. Ежедневно должностным лицом Учреждения, назначенным приказом директора, ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости воспитанников.

2.29. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.30. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.31. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится МКУ «ЦБУ» на основании табелей учета посещаемости детей. Количество детодней по табелям посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию.

III. Порядок организации питания воспитанников льготных категорий в Учреждении

3.1. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинского работника медицинской организации, обслуживающей Учреждение по договору. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности, в соответствии с требованиями СанПиН, 10-дневным меню Учреждения.

3.2. Дети с ограниченными возможностями здоровья (далее – дети с ОВЗ), посещающие дошкольное образовательное учреждение имеют право на двухразовое бесплатное питание. Для получения бесплатного двухразового питания родитель (законный представитель) предъявляет оригиналы свидетельства о рождении, справки с ППК, прилагает копии вышеуказанных документов. Бесплатное двухразовое питание назначается ребенку с даты обращения заявителя и предоставления всех необходимых документов на срок указанный в справке. Детям с ОВЗ, не имеющим индивидуальных рекомендаций по диетическому питанию, предоставляется питание в соответствии с пунктами 2.1.-2.32. настоящего положения, примерным 10-дневным меню, локальными нормативными актами Учреждения, регулирующими организацию питания в Учреждении.

3.3. Претенденты категории "дети, находящиеся под опекой" для получения мер социальной (материальной) поддержки предоставляют руководителю структурного подразделения следующие документы: заявление, постановление о передаче ребенка под опеку или в приемную семью; свидетельство о рождении. Копии документов представляются одновременно с предъявлением подлинников или заверенными в нотариальном порядке. При представлении копий документов с подлинниками специалист детского сада, осуществляющий прием документов, делает на копиях отметку об их соответствии подлинникам и возвращает подлинники заявителю. Воспитанникам категории "дети, находящиеся под опекой", не имеющим индивидуальных рекомендаций по диетическому питанию, предоставляется питание в соответствии с пунктами 2.1.-2.32. настоящего положения, примерным 10-дневным меню, локальными нормативными актами Учреждения, регулирующими организацию питания в Учреждении, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

3.4. Претенденты категории "дети-инвалиды" для получения мер социальной (материальной) поддержки предоставляют заведующему ДОУ следующие документы:

- заявление родителя (законного представителя) об освобождении от родительской платы за присмотр и уход за ребенком-инвалидом;
- справка (заключение) медико-социальной экспертизы (по категории дети-инвалиды);
- копия пенсионного удостоверения получателя пенсии на ребенка-инвалида.

Копии документов представляются с предъявлением подлинников или заверенными в нотариальном порядке. При представлении копий документов с подлинниками специалист Учреждения, осуществляющий прием документов, делает на копиях отметку об их соответствии подлинникам и возвращает подлинники заявителю. Воспитанникам категории "дети-инвалиды", не имеющим индивидуальных рекомендаций по диетическому питанию, предоставляется питание в соответствии с пунктами 2.1.-2.32. настоящего положения, примерным 10-дневным меню, локальными нормативными актами Учреждения, регулирующими организацию питания в Учреждении, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

3.5. Директор учреждения оформляет индивидуальным приказом получение льгот и мер социальной поддержки льготным категориям воспитанников на срок, указанный в документах, подтверждающих основание предоставления льгот. Питание воспитанникам льготных категорий, не имеющим индивидуальных рекомендаций по диетическому (специальному) питанию, предоставляется в соответствии с пунктами 2.1.-2.32. настоящего положения, примерным 10-дневным меню, локальными нормативными

актами Учреждения, регулирующими организацию питания в Учреждении, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

IV. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

4.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией, Программой контроля за качеством пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

V. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., принципами ХАССП и контроля за качеством пищевой продукции, основанных на ТР Таможенного союза, на основании СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в

соответствии с примерным двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Руководителем структурного подразделения совместно с поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом директора, к разработке плана контроля может быть привлечён работник медицинской организации, осуществляющий медицинское обслуживание Учреждения по договору.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители).

VI. Отчетность и делопроизводство

6.1. Руководитель структурного подразделения осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса на общем собрании (конференции) работников, педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями современного российского законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.