

Утверждаю

Приказ № 94-ОД от 31.08. 2022г.

Директор школы: Нармуканова А.Г.

Положение

**об организации питания в структурном подразделении детский сад
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской
области основной общеобразовательной школы с.Большая Малышевка
муниципального района Кинельский Самарской области**

Принято :

на заседании Педагогического совета

протокол заседания № 1

От « 31» августа 2022г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в структурном подразделении детский сад государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы с. Большая Малышевка муниципального района Кинельский Самарской области (далее – детский сад).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15; Уставом Учреждения.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в детском саду, разработано с целью создания оптимальных условий, направленных на:

- обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечение качества и безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Воспитатель детского сада несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.5. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками.

1.6. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями и настоящим Положением.

1.7. Детский сад определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, согласовывает ее с директором Учреждения, затем формирует заявки контрактному управляющему.

1.8. Закупка и поставка продуктов питания в детский сад осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) и Федерального закона "О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц" от 18.07.2011 №223-ФЗ на договорной (контрактной) основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход ребенка в детском саду.

1.9. 1.9. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

2. Основные направления работы по организации питания в детском саду.

2.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в детском саду;

2.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

2.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

2.4. Организация питания детей раннего возраста;

2.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

2.6. Санитарно-гигиеническое обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

2.7. Санитарно-гигиеническое обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

2.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;

2.9. Вопросы организации сбалансированного, полезного питания в детском саду;

2.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. Дети получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным директором Учреждения.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно калькулятором составляется меню-требование и утверждается директором школы.

3.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд,

использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню - требование без согласования с директором школы запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) калькулятором составляется служебная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора школы.

3.9. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня.

3.10. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.11. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

3.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп.

3.13. Ежедневно калькулятором ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

3.14. Калькулятор обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд +60-65°.

3.16. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора Учреждения. Результаты контроля (оценка готовых блюд) регистрируются в бракеражном журнале.

3.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, калькулятором осуществляется С-витаминизация III- его блюда.

3.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.19. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3.20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой, утвержденной директором Учреждения.

5.21. 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.

3.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 - +6С в холодильнике.

3.23. Бракераж сырых продуктов регистрируется в бракеражном журнале сырых продуктов, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

3.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования в соответствии с действующим законодательством, санитарно-гигиеническое обучение, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках.

3.26. Повара проходят ежегодно обучение и допуск к работам в электроустановках напряжением до 1000В (вторая группа электробезопасности).

3.27. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносят в журнал здоровья.

Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания.

3.28. В детском саду должен быть организован питьевой режим.

3.29. В детском саду используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов. Кипячение воды проводится каждые три часа в промаркированной емкости и выдается в соответствии с графиком организации питьевого режима.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели.

4.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.3. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному старшим воспитателем и калькулятором детского сада. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

4.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет (средняя группа) в соответствии с содержанием образовательной программой дошкольного образования в разных возрастных группах.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- подается салат и первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей); - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

5.1. Ежедневно калькулятор составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей на текущий день.

5.2. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах калькулятору, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

5.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании Табеля посещаемости, который в конце каждого месяца заполняют воспитатели. Табель подписывается воспитателем группы и директором школы. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом.

5.10. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включаются в оплату родителям за присмотр и уход, размер которой устанавливается приказом директора Учреждения на основании распоряжений Учредителя.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, главного бухгалтера.

5.12. Расчет финансирования расходов на питание детей в детском саду осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

5.13. Финансирование расходов на питание осуществляется как за счет бюджетных средств, так и внебюджетных средств (не менее 85% денежных средств, полученных в виде родительской платы за присмотр и уход за детьми в детском саду).

5.14. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в детском саду.

5.15. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия или таможенной декларации и удостоверения качества на продукты.

6. Требования к транспортировке, приему, хранению продуктов питания.

6.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Кладовая для хранения продуктов оборудуется приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

6.2. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдение условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

6.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществляется кладовщиком детского сада при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 кладовщик. 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.

6.4. В рамках исполнения контрактов на поставку продуктов питания в детский сад прием продуктов питания проводит Приемочная комиссия, назначенная приказом директора Учреждения, действующая в соответствии с Положением о приемочной комиссии государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы с.Большая Малышевка муниципального района Кинельский Самарской области.

6.5. Приемочная комиссия принимает решение о приемке товара (работы, услуги) с учетом результатов экспертизы проверки предоставленных поставщиком результатов, предусмотренных контрактом в части их соответствия условиям и требованиям контракта .

6.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока и кладовой детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

6.7. 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.

6.9. В помещениях пищеблока и кладовой проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

7. Контроль за организацией питания в детском саду.

7.1. Общее руководство по организации питания в детском саду возлагается на воспитателя детского сада.

7.2. Воспитатель:

- контролирует выполнение основной образовательной программы дошкольного образования в разных возрастных группах по воспитанию у детей культурно-гигиенических навыков, навыков культуры питания, навыков самообслуживания, выполнение детьми обязанностей дежурных по столовой, формированию навыков здорового питания;
- проведение контроля за организацией питания воспитанников в рамках тематического и оперативного контроля, согласно годовому плану работы детского сада на учебный год;
- освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

- 7.3. Калькулятор детского сада:

- контролирует качество доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации;
- принимает участие в закладке продуктов на пищеблоке;
- контролирует технологический процесс приготовления пищи;
- ежедневно производит пробу готовых блюд, результат заносит в бракеражный журнал;
- контролирует соблюдение норм выхода порций;
- контролирует соблюдение графика получения пищи на группы;
- контролирует соблюдение учебно-вспомогательным и обслуживающим персоналом выполнение правил выдачи и получения продуктов питания с пищеблока (спецодежда, маркировка и пр.);
- контролирует организацию питания на группах (сервировка, нормы выдачи, соблюдение санитарно-гигиенических требований и т.д.);
- ежедневно составляет меню-раскладку на основании примерного 10-дневного меню.

- составляет расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий на основании технологических карт;
- контролирует выполнение норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно);
- осуществляет анализ выполнения двухнедельного меню (1 раз в 2 недели);
- проверяет соответствие меню, сумме, положенной на 1 ребенка в день;
- ведет накопительную ведомость;
- ведет ежедневный учет посещаемости воспитанниками детского сада;
- ежемесячно подает в бухгалтерию таблицу посещаемости;
- производит расчет потребности детского сада в продуктах питания и подает сведения о потребности в продуктах питания контрактному управляющему ежеквартально и по запросу;
- составляет ежеквартальный и годовой отчет по выполнению натуральных норм питания.
- контролирует санитарное состояние пищеблока и кладовой, организацию обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- контролирует соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирует родителей (законных представителей) о ежедневном меню (ежедневно).

7.4. Кладовщик:

- обеспечивает контроль за качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями и др.);
- совместно с калькулятором контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

7.5. Завхоз ДОУ обеспечивают контроль за:

- за выполнением контракта (договора) на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

7.6. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание, несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до начала завтрака, в день питания, уточняют количество детей;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников.
- планируют на родительских собраниях с присутствием директора Учреждения обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

7.7.С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду к участию в контроле привлекается бракеражная комиссия, включающая в состав представителей от педагогов детского сада и родителей, назначенная приказом директора Учреждения и действующая в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

8. Ведение специальной документации по питанию

- Положение об организации питания воспитанников;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет), утвержденное директором Учреждения.
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд), утвержденные директором Учреждения;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет), утвержденное директором Учреждения;
- Журналы бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал здоровья;
- Заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Информация для родителей о ежедневном меню для детей;
- График выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- Накопительная ведомость;
- Инструкции по охране труда и пожарной безопасности.