

УТВЕРЖДАЮ

Директор  Панина В.Ю.

Приказ от «28» августа 2018 г.

№ 60 о/д



ПРИНЯТО

Решением Совета

учреждения

Протокол от «25» августа

2018 г.

№ 1

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ
ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ**

воспитанников **МОУ
«Кипчаковская СШ»**
(детский сад)

Положение об организации питания воспитанников ОУ(детский сад)

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.1, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13), Устава образовательной организации.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих «Детский сад «Капелька» муниципального общеобразовательного учреждения «Кипчаковская средняя школа»

(далее – ОУ (детский сад) и порядок организации питания детей в условиях ОУ (детский сад).

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность Совета учреждения по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием детей в ОУ (детский сад).

1.4. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ОУ (детский сад), реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

2. Задачи

2.1. Основными задачами организации питания детей в ОУ (детский сад) являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

3.1. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками в ОУ (детский сад) соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.2. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на фельдшера Ибердского ФАП.

3.3. ОУ (детский сад) обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ОУ (детский сад).

3.4. Воспитанники ОУ (детский сад) получают питание в зависимости от времени пребывания (четырёхразовое питание). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учётом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в на ОУ (детский сад) протяжении 10,5 ч., используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, обед – 30-35%; полдник – 10-15%. В промежутке между завтраком и обедом возможна организация дополнительного приёма пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток, кисломолочные продукты и (или) свежие фрукты.

3.6. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать - $\pm 5\%$, микронутриентов – 15%.

3.7. Питание в ОУ (детский сад) рганизуется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным по установленной форме (Приложение 1) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 лет до 7 лет, утверждённым директором ОУ. При составлении меню и расчёте калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму 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 рецептур. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В примером двухнедельном не допускается повторений одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.9. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, пищеблоке и у старшей медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учётом их пищевой и энергетической ценности.

3.10. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённой СанПиН 2.4.1. 3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

3.11. На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке, т.е. с утверждающей подписью директора. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд.

3.12. Внесённые в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.16. В целях профилактики гипотаминозов в ОУ (детский сад) круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утверждённому меню витаминизация не проводится.

3.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утверждённому графику только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, завхоза, заместителя по дошкольному образованию. 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 допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Ответственность за прием готовых блюд с пищеблока и их выдачу в помещениях групп возлагается на помощников воспитателя. При приеме блюд с пищеблока помощникам воспитателя следует обращать внимание на температуру выдаваемых готовых блюд. При порционировании I блюд воспитанники не должны находиться за столами или в обеденной зоне во избежании ожогов.

3.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объём суточной пробы составляет: порционные блюда – полный объём; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную или прокипячённую стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре 2-6 *С в отдельном холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора.

Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует назначенное приказом директора ОУ (детский сад) ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

3.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещённых СанПиН 2.4.1. 3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев а также блинчиков с мясом или творогом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.20. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предотвращающие от загрязнения, с учётом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.21. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в о ОУ (детский сад) осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счёт-фактуры, удостоверения качества, при необходимости – ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. Не допускаются к приёму 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.

3.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.23. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

3.24. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную – по утверждённому графику.

3.25. 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, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.26. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, 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. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

3.28. В ОУ (детский сад) должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипячёной воды при условии её хранения не более трёх часов.

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

3.30. Ежедневно заместитель директора ведёт учёт питающихся детей и заносит данные в Журнал учёта.

3.31. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад ОУ (детский сад) по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты и 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; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

3.32. Учёт продуктов питания на складе производится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.

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

4.1. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ОУ (детский сад) всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых 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, заключёнными между ОУ (детский сад) и снабжающей организацией.

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

4.3. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращён той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная и претензионный акт.

4.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, 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.

4.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утверждённым рационом питания и графиком работы ОУ (детский сад). Поставка продуктов питания должна производиться вовремя, когда в ОУ (детский сад) присутствует персонал, ответственный за приёмку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в ОУ (детский сад). С учётом этого график завоза продуктов в ОУ (детский сад) согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ОУ (детский сад) имеет право отказаться от приёмки 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.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. В ОУ (детский сад) обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ОУ (детский сад) осуществляется на основании СанПиН 2.4.1. 3049-13.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает 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 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчётов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объёма выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объёмов 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 утверждённым типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчёты и анализ перечисленных документов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утверждённого типового рациона питания, систематически должны проводиться ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, а также расчёты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Заместителем совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывают план контроля за организацией питания в ОУ (детский сад) на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, родительский патруль, Совета Учреждения.

6. Отчётность и делопроизводство.

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ОУ (детский сад) по организации питания детей.

6.2. Отчёты об организации питания в ОУ (детский сад) доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, на заседании педагогического совета, родительского комитета, на общем родительском собрании) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).