

Утверждаю:
Директор МБОУ «СОШ № 40
им. В. Токарева»
Федака Наталья Ивановна
Н.И. Федака
Приказ №93 -ОД
от 01.02.2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников МБОУ «СОШ № 40 им. В. Токарева»
(дошкольный уровень)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МБОУ «СОШ № 40 им. В. Токарева» (дошкольный уровень) (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 №32, Федеральным законом от 07.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом Учреждения и настоящим Положением.

1.2. Положение регулирует порядок организации питания в Учреждении, которое должно удовлетворять физиологическим потребностям воспитанников.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Цели, задачи организации питания

2.1. Настоящее Положение разработано в целях: удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- координация деятельности Учреждения с товаропроизводителями, поставщиками.

3. Организация питания в Учреждении

3.1. Правильная организация питания воспитанников Учреждения предусматривает соблюдение основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в соответствии с возрастными особенностями воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение

правильной кулинарной обработки пищевых продуктов.

3.2. Контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания воспитанников в группах.

3.3. Организация питания возлагается на старшего воспитателя Учреждения.

3.4. Питание организовано в соответствии с примерным двухнедельным меню, утвержденным директором Учреждения, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно; допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%

3.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, в Учреждении с дневным пребыванием 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак-5%; обед – 35%; полдник –15%.

3.6. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд в один и тот же день или смежные дни.

3.7. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) включаются 2-3 раза в неделю.

3.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.8.1. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

3.8.2. В Учреждении в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) должна быть размещена следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются следующие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.10.1 Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно

быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

3.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, напитки, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.12. Питьевой режим организуется посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

3.12.1. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды происходит при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется на группах.

3.13. Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным моечным оборудованием. Все технологическое оборудование должно быть исправно. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.13.1. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов

из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

3.14. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.15. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.16. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

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

3.18. При поставке продукции, расфасованной поставщиком, на этикетке поставщика проверяется информация 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. В случае нарушений товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

3.19. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража. 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.

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

4.1. Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал учета посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам младшего и старшего возраста как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

4.4. С последующих приемов пищи (обед, полдник) отсутствующие в Учреждении воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по накладной на склад. Возврату подлежат продукты: яйцо, сахар, крупы, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, макароны,

фрукты, овощи.

4.5. Ежедневно калькулятором ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, калькулятор составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная (требование) на склад, а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад и оформляются такой же накладной (требованием) с указанием — «возврат»

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

4.7. Начисление платы за питание производится бухгалтером Учреждения на основании табелей учета и посещаемости воспитанников.

4.8. Питание предоставляется бесплатно воспитанникам, оставшимся без попечения родителей, детям-инвалидам, детям-сиротам, а также детям с туберкулезной интоксикацией.

4.9. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - требовании.

5. Организация питания воспитанников в группах

5.1. Работа по организации питания воспитанников 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.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному старшим воспитателем Учреждения.

5.3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, подогрев готовых блюд не допускается.

5.4. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам (картам).

5.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель должен:

- обработать столы горячей водой с моющим средством;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

5.6. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- тщательно вымыть руки;
- во время раздачи пищи соблюдать все рекомендации по питанию детей;
- осуществлять гигиенический уход за детьми, организовать с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказать им необходимую помощь;
- мыть и убирать посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использовать ее по назначению согласно маркировке.

5.7. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы Учреждения.

5.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

5.9. Прием пищи воспитателями и воспитанниками должен осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. Старший воспитатель, внештатная медицинская сестра осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

6.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 согласно программе производственного контроля.

6.3. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется директором, старшим воспитателем, медицинским персоналом, другими ответственными лицами на основании плана мероприятия контроля.