

**Положение
об организации питания воспитанников
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа
№ 25»(дошкольный уровень)**

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 25» (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;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;
- 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, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание 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;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников в группах;
- учет эффективности питания воспитанников.

3.3. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Учреждения, рассчитанным на 2 недели, 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, ужин, второй ужин) 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% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) по каждому приему пищи. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

3.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак-5%; обед – 40%; уплотнённый полдник - 35%.

3.5. Примерное 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 (технологическую карту) используемых блюд и кулинарных изделий. 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.

3.6. 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.

3.7. 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. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.8.1. 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 щадящие 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. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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.

3.12. 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.

3.12.1. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного 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.

3.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное 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. Не допускается использование алюминиевой посуды. 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 помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Ежедневно, с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится силами специализированной организации. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды и столовых приборов. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.15.1. 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. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры, обследования, профессиональную и гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний, сведения о профессиональной гигиенической подготовке.

3.16.1. Внештатная медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников,

занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

3.16.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или старшему воспитателю;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

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. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). 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. Доставка продуктов осуществляется транспортом поставщиков, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре поставщика.

3.20. 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.

3.21. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от товара, оформляет письменную претензию и вправе предъявить требования к замене товара, а поставщик обязан заменить товар на качественный в однодневный срок.

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, уплотнённый 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 Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд.

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

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

5.1 Поставку продуктов в Учреждении осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального (государственного) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2 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 документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.3 При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производят замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4 При Поставке снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании воспитанников, товар у экспедитора не принимается.

5.5 При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией для поставки продуктов надлежащего качества, либо заменяющий его продукт. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме.

5.6 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 течением времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждении подлежит согласованию с директором Учреждения. 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 отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

6. Организация питания воспитанников в группах

6.1 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.

6.2 Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по утвержденному графику.

6.2.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

6.2.2. 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).

6.3 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;

Перед раздачей пищи детям воспитанникам младший воспитатель обязан:

- тщательно вымыть руки, надеть резиновые перчатки;
- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам,
- использует еепо назначению согласно маркировке;

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

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

6.6. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

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

7. Контроль за организацией питания воспитанников

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

7.2 Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно

программе производственного контроля.

7.3 Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным меню и ежедневной 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 воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

7.3.1 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется поварами в каждую рабочую смену в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом), дополнительно к перечисленным выше формам контроля проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость вносятся на основании журнала контроля за рационном питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов остаются незаполненными.

7.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, 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.

7.6. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется директором, старшим воспитателем, медицинским персоналом, другими ответственными лицами на основании плана мероприятий контроля, разработанного на учебный год.

7.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекается родительская общественность.