
Принято
на Педагогическом совете
протокол № 3
от «27» января 2021 г.

Согласовано
с Советом родителей
Протокол № 2
от «22» января 2021 г.

Утверждаю
Директор ГБОУ СОШ
с. Бобровка
_____ М.В.Гойколова
Приказ № 246-ОД
«27» января 2021 г.

**Положение
об организации питания воспитанников
в структурном подразделении детский сад «Василек»
ГБОУ СОШ с. Бобровка**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в структурном подразделении детский сад «Василек» ГБОУ СОШ с.Бобровка разработано в соответствии с:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно– эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- другие нормативные правовые акты Российской Федерации направленные на охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих структурном подразделении детский сад «Василек» ГБОУ СОШ с.Бобровка(далее – Детский сад) и порядок организации питания детей.

1.3. Детский сад обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, 12-и часовым пребыванием.

1.4. Основной целью организации питания является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для организации питания.

1.5. Основными задачами организации питания воспитанников 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.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на старшего воспитателя Детского сада.

2. Порядок организации питания воспитанников в дошкольном учреждении

2.1. Воспитанники Детского сада получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание организуется в соответствии с примерным 10-и дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет на 1 ребенка».

2.3. Примерный рацион питания составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом организовано и питание детей.

2.4. При составлении примерного 10-ти дневного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. завтрак - 20 %; 2-ой завтрак – 5%; обед - 35%; уплотненный ужин - 40 %. Уплотненный ужин включает блюда полдника.

2.5. Примерное 10-ое меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребёнка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

2.6. В примерном 10-ом меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. Ежедневно в меню включены молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, сольповаренная пищевая йодированная.

2.8. Для обеспечения преемственности питания в семье - меню вывешивается на видном месте в приемных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

2.9. На основе примерного 10-и дневного меню ежедневно составляется меню – требование, которое утверждается директором школы.

2.10. 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 пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

2.11. На каждое блюдо примерного 10-и дневного меню разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.12. Питание детей организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.13. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков в примерном 10-и дневном меню предусмотрено использование витаминизирования напитков, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после охлаждения до температуры 15оС (для компота) и 35оС (для киселя) непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчёта для детей от 3 до 7 лет – 50,0 мг.на порцию.

2.14. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результат заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

2.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости

(плотно закрывающиеся) с пробами (отдельно каждое блюдо) маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются не менее 100 грамм, порционные блюда оставляются поштучно, целиком. Правильность отбора и хранения суточной пробы осуществляют работники пищеблока. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

2.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Детском саду не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;

- 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.

2.17. Доставка пищевых продуктов в Детский сад осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется 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.

2.19. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет завхоз Детского сада. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. 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.

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

2.21. В Детском саду имеются складские помещения для хранения продукции, которые оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке.

2.23. Работники Детского сада, связанные с приготовлением и раздачей пищи ежедневно перед началом работы подлежат осмотру. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал.

3. Контроль организации питания

3.1. Ежегодно (в начале календарного года) директор школы издает приказ «Об организации горячего питания в структурном подразделении детский сад «Василек» ГБОУ СОШ с.Бобровка»

3.2. Ежедневно воспитателями групп ведется учет присутствующих в этот день питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное (размороженное) мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.4. 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.

3.5. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ежемесячно на основании таблиц учета посещаемости детей.

3.6. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

3.7. В Детском саду обеспечивается контроль формирования рациона и соблюдения условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

3.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 3-х человек назначенной приказом директора школы. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

3.9. Выдача пищи в группы дошкольного учреждения осуществляется строго по графику.

3.10. В Детском саду должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников в структурном подразделении детский сад «Василек» ГБОУ СОШ с.Бобровка;
- Приказ «Об организации горячего питания в структурном подразделении детский сад «Василек» ГБОУ СОШ с.Бобровка»;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Примерное 10-дневное меню утвержденное директором школы;
- Меню-требования на каждый день с выходом блюд;
- Технологические карты;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- Ежедневное меню для детей в группах