

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Березовская СОШ» (дошкольное образование)

Принято на:
Педагогическом Совете
МКОУ «Березовская СОШ»
Протокол №1 от 28.08.2017г.

Утверждаю:
Директор МКОУ
Ом Н.А.
Приказ №71 от 28.08.2017 г



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
в МКОУ «Березовская СОШ» (дошкольное образование)

С.Березовка
2017 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Березовская СОШ» (дошкольное образование)(далее — ОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:
с Конституцией Российской Федерации,
Законом РФ «Об образовании» 01.09.2013 год.

«Санитарно — эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее — СанПиН 2.4.1. 3049-13);

Уставом организации и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащими охрану здоровья обучающихся.

1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ОУ.

2.Цель, задачи по организации питания в ОУ.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста на получение питания в ОУ, сохранение здоровья обучающихся;

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в ОУ являются:

-создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;

-гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3.Основные направления работы по организации питания в ОУ.

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ОУ;

3.2.Организация обучения руководителей по вопросам организации питания;

3.3. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

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

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, детей в ОУ;

3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ОУ;

3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

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

4.Требования к организации питания обучающихся в ОУ.

4.1. Организация питания возлагается на администрацию ОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Директор ОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости — ветеринарное свидетельство). 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 ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

4.5. 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.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. 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.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.11. 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, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, 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 работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

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

4.14. В ОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ОУ.

5.1. Организация питания обучающихся в ОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих 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 детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ОУ;

соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

правильное сочетание питания в ОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной — просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;

учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

учет эффективности питания детей.

5.2. ОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в группах с 10,5-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20%.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи — второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного директором ОУ. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров — 30 — 32% и углеводов — 55 — 58%.

5.4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-требования в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.5. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором ОУ, запрещается.

5.6. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню не допускаются.

5.7. Примерное меню утверждается руководителем ОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13), а именно:

прием пищи;

наименование блюда;

его выход;

пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;

содержание витамина С;

ссылку на рецептуру блюд.

5.8. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.9. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.10. 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.

5.11. 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).

5.12. 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.

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);
изготовление на пищеблоке ОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили вытяжной вентиляцией.

6. Организация питания на пищеблоке

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.4. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

6.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ОУ и снятия пробы с записью в бракеражном журнале. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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 0 +2 -+6 С в холодильнике.

6.6. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6.7. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7. Организация питания детей в группах

7.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает директор ОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 7.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 7.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 7.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 7.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается 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;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.10. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 7.11. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 7.12. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

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

- 8.1. К началу учебного года директором ОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 8.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 8.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 8.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 8.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а 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, так как перед закладкой, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

8.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.8. 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. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

8.9. 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.

9. Контроль за организацией питания в ОУ.

9.1. Руководитель ОУ:

- несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении

- создает условия для организации питания детей в учреждении

- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств

- распределяет обязанности по организации питания между работниками, что отражается в должностной инструкции

- осуществляет контроль за организацией питания детей.

9.2. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями

«Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

9.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Совета ОУ.

9.4. Бракеражная комиссия: Руководитель ОУ, повар, завхоз.

- полномочия комиссии:

органолептическая оценка приготовленной пищи, с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»

- контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

- предотвращение пищевых отравлений.

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.5. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

- Завхоз: составление ежедневного меню на основе 10-дневного; качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей; ведение Журнала бракеража холодного сырья и пищевых продуктов и накопительной ведомости, материально-техническим и санитарным состоянием помещений пищеблока; соблюдение правил личной гигиены, снятие остатков- 1 раз в месяц

обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

-организация питания в группах, составление заявок на продукты питания, соблюдение сроков реализации, бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования., оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами

-Повар: качество приготовления пищи, соблюдение технологии- приготовления блюд, выдачу готовой пищи только после снятия пробы, отбор суточной пробы готовой готовой продукции с указанием даты приема пищи

- Воспитатели:

несут ответственность за организацию питания в группе;

несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся;

вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Управляющего совета;

контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

-Помощник воспитателя:

-соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями СанПин.

-Родители (законные представители) обучающихся:

своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10. Финансирование расходов на питание детей в ОУ

10.1 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ОУ, главного бухгалтера.

10.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании приказа Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края № 354 от 13.02.2015 г.

10.3. Начисление оплаты за питание производится методистом ОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10.4. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования «Краснощёковский район».

11. Делопроизводство

Журнал «Бракераж сырой продукции»

Журнал « Готовой продукции»

Журнал «Здоровья»

Журнал контроля санитарного состояния ОУ

Журнал контроля температурного режима работы холодильного оборудования

Журнал учета санитарно-просветительной работы

10 дневное меню

Санитарный журнал ОУ
Журнал «Учета витаминизации 3-х блюд»
Накопительная ведомость
Таблица (журнал) расчета калорийности
Картотека блюд

12. Порядок утверждения и внесения изменений в положение.

12.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ОУ.

12.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ОУ

12.3. Настоящее Положение действительно до принятия нового.