



Введено в действие приказом
от 16.11.2020г. № 82
Руководитель ДО
Киу А.В.Кильдячкова

Рассмотрено
на педагогическом совете ДО
протокол от 16.11.2020г.№2

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в дошкольном отделении МОУ СОШ №2

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном отделении МОУ СОШ №2 (далее – дошкольное отделение).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 г. Москва от «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом.
- 1.3. Настоящее Положение принято с учетом мнения родительского комитета несовершеннолетних обучающихся (протокол от 23.11.2020г.№2).

2. Требования к организации питания детей, посещающих дошкольное отделение

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в дошкольном отделении, определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников дошкольного отделения.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 г. Москва от «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.4. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Принципы организации питания.

- 3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 г. Москва от «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в дошкольном отделении используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 30-35%; полдник, 15%
- 3.3. При организации питания администрация дошкольного отделения руководствуется примерным четырнадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 г. Москва от «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
- 3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем дошкольного отделения.
- 3.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:
 - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.Для составления ежедневного меню руководитель дошкольного отделения использует технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда. Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться.
- 3.7. Для приготовления пищи на пищеблоке кладовщиком разрабатывается меню-требование.
- 3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем дошкольного отделения, запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется

объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя.

Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.10.Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, массы порции, калорийности порции.

3.11.Представитель бракеражной комиссии обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13.Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, кладовщика, представителя администрации, представителя родительского комитета (по возможности) после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется «С» витаминизация III блюда.

3.15.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

4.1.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке детей к приему пищи и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем дошкольного отделения.

4.3.Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

4.5.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).

4.6.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7.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;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - дети приступают к приему второго блюда и тушеных овощей;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго блюда;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

- 5.1. К началу учебного года руководитель дошкольного отделения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 14.00 утра, подают педагоги.
- 5.3. 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.
- 5.4. 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.
- 5.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в дошкольном отделении, снимаются с питания.
- 5.6.Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.
- 5.7.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.
- 5.8.В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель дошкольного отделения.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в дошкольном отделении создается и действует бракеражная комиссия:

6.3. Бракеражная комиссия .

Состав комиссии:

- Руководитель дошкольного отделения;
- Кладовщик
- Повар

- Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.4. Ответственность за организацию питания возлагается на работников дошкольного отделения в соответствии с функциональными обязанностями:

6.5. Руководитель дошкольного отделения

Обеспечивает создание в дошкольном отделении необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения.

Принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.

Своевременно контролирует:

заключение договоров на поставки продуктов питания;

- выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);
- ведение журнала бракеража сырой продукции
- ведение журнала бракеража готовой продукции;
- закладку основных продуктов в котёл; выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);
- снятие остатков продуктов питания (один раз в квартал).
- принимает на работу в дошкольное отделение сотрудников только при наличии санитарной книжки.
- осуществляет контроль за ведением бухгалтерского учета по питанию
 - следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинского осмотра и санминимума.
- ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состояние кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря. Посещает группы во время кормления детей, следит за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребёнка.

6.6.Кладовщик:

- составление ежедневного меню на основе 14-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 14-ти дневного меню;
- следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи;
- соблюдает хранение продуктов и соблюдает сроки реализации продуктов;
- следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке;
- проводит витаминизацию третьего блюда, ведет журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи.
- ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов, инфекционных заболеваний.
- все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком дошкольного отделения. Не качественные продукты в дошкольное отделение не принимаются.
- на каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, регистрационное удостоверение, ветеринарное свидетельство). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

- раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
- товарное соседство продуктов;
- оптимальный температурный режим;

- соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
- содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии. - Склад с продуктами оборудован полками, шкафами, холодильным оборудованием.
- Запас овощей производится на срок до 7 – 10 дней.
- Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.
- Условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.
- Кладовщик составляет заявки на продукты питания.
- Кладовщик осуществляет хозяйственное обслуживание, пополнение и холодильного оборудования, санитарногигиеническое состояние пищеблока.
- Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием и посудой и пищеблок и группы для организации питания в дошкольном отделении.
- Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

6.8. Повар:

- отвечает за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- использует одноразовые перчатки при порционировании блюд;
- сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, руководителю дошкольного отделения;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.9. Воспитатель:

- ведет график смены кипяченой воды;
- формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку;
- обучает детей сервировке стола;
- воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:
- подготовка к приёму пищи;
- обязательное тщательное мытьё рук;
- правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;
- правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой;
- осуществляет контроль за правильностью полоскания рта;
- контролирует соблюдение норм выдачи пищи помощником воспитателя.
- использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания;
- обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания;
- руководит и осуществляет контроль за работой помощника воспитателя при организации питания в группе.

6.10. Младший воспитатель:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием действующего СанПиН;
- отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику;
- следит за санитарным состоянием раздаточной;
- осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями;
- своевременно меняет посуду;
- осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков;
- соблюдает режим питания;
- получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи;
- убирает и моет посуду в соответствии с требованиями действующего СанПиН;
- организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.
- использует одноразовые перчатки при порционировании блюд.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 7.1. руководитель дошкольного отделения создаёт условия для организации питания детей;
- 7.2. несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном отделении;
- 7.3. представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- 7.4. распределение обязанностей по организации питания между руководителем дошкольного отделения, кладовщиком, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в Организации

- 8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя дошкольного отделения, главного бухгалтера.
- 8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации Хвалынского района Саратовской области.
- 8.3. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом Администрации Хвалынского муниципального района Саратовской области.
- 8.4. Начисление оплаты за питание производится МУ «ЦБ» на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

- 8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в дошкольном отделении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 8.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном отделении.

9. Делопроизводство

- 9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 9.3. Журнал «Гигиенический журнал».
- 9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 9.5. Журнал учета витаминизации блюд.
- 9.6. Журнал «Ведомость контроля за рационом питания».
- 9.7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 9.10. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 10.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя дошкольного отделения.
- 10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя дошкольного отделения.
- 10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.