
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза М.А. Веселова с. Спиридоновка муниципального района Волжский Самарской области (ГБОУ СОШ с.Спиридоновка)

«ПРИНЯТО»
на заседании
педагогическом совете
ГБОУ ООШ
с.Спиридоновка
протокол № 1
от 14.08.2021 г

«СОГЛАСОВАНО»
с учетом мнения
Совета родителей
ГБОУ ООШ
с.Спиридоновка
протокол №1
от 31.08.2021 г
Председатель:

А.Г. Харизина

«УТВЕРЖДЕНО»
приказом директора
ГБОУ ООШ
с.Спиридоновка
№177-од от 01.09.2021 г

О.Г.Биктимирова

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**
в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школы имени М.А. Веселова с. Спиридоновка муниципального района Волжский Самарской области структурного подразделения «Детский сад»
(далее - Положение)

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания детей в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школы им. М.А.Веселова с. Спиридоновка муниципального района Волжский Самарской области структурного подразделения «Детский сад» (далее — Учреждение).

1.2. Положение вводится в действие с 01.01.2021г.

1.3. Положение разработано в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологический требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее – СанПиН 2.4.3648-20), Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с последующими изменениями), Федеральным законом «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с последующими изменениями), СанПиН 2.3.2.1078- 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями в ред. СанПиН 2.3.2.1280-02), СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения в СП 1.1.1058-01, утвержденные Постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.03.2007г. №13), письмом Роспотребнадзора от 14.04.2006г. № 0100/4289-06-32 «Об организации и проведении производственного контроля в детских учреждениях», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для обеспечения безопасности питания, приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении, регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.5 Основными задачами организации питания детей в Учреждении

являются:

1. Создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием.

2. Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заведующий, медицинская сестра, заведующий хозяйством, ведущий бухгалтер, ответственный по охране труда, повар, кухонный работник, воспитатель, младший воспитатель).

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на ведущего бухгалтера, повара, медицинского работника, заведующего хозяйством структурного подразделения «Детский сад в период рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в Учреждении.

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

2. Организация питания детей в Учреждении

2.1. Дети групп полного дня (12-часового пребывания) получают пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Время приема пищи детей определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, моечным и холодильным оборудованием, инвентарем, мебелью и посудой. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной и столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным директором Учреждения, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в Учреждении.

2.4. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах (приложение 1).

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам.

2.5. Примерное меню содержит 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 используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.6. Ежедневно в меню 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. В Учреждении организовано питание для детей с 2 до 3 и 3 до 7 лет (12-часовое пребывание).

В ежедневном меню учитываются распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи (приложение 2).

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам по каждому приему пищи.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, 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 (приложение 3).

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста, которое утверждается директором Учреждения. На каждое блюдо заведена технологическая карта (приложение 4) установленного образца. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд (приложение 5).

2.9. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню - раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещено. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.) ответственным лицом заведующий хозяйством составляется служебная записка. В меню - требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требования не допускаются.

2.10. При разработке меню Учреждение руководствуется

следующим: включает блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

При изготовлении блюд, кулинарных изделий необходимо обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

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

Витаминизация блюд проходит под контролем медицинского работника.

2.12. Ежедневно старший воспитатель, воспитатели, повар, заведующий хозяйством ведут учет питающихся детей с занесением данных в журналы установленной формы.

2.13. Ответственные работники (медицинская сестра), назначенные приказом директора, обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел.

2.14. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (приложение 6). Выдача готовой продукции осуществляется по утвержденному графику.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

2.15. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора, ответственный повар. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (медицинской сестрой).

2.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов (приложение 7);
- 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.

2.17. В Учреждении питьевой режим детей обеспечивается бутилированной водой или кипяченой водой.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Учреждении.

2.18. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями).

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

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.19. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в Учреждение осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимаются.

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 осуществляет старший воспитатель, заведующий хозяйством. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 8).

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.

Холодильное оборудование обеспечивает условия для отдельного

хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение 9). Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заносятся в журнал Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха (результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 10) холодильное оборудование—контрольными термометрами.

Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

2.21. Пищеблок оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

2.22. 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.

2.23. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.24. Для приготовления пищи используется электрооборудование (электромясорубка, духовой шкаф, электрическая плита).

2.25. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, вентиляционной решетки, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.26. Обслуживание детей осуществляется штатными работниками Учреждения, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию не реже 1 раза в год, вакцинацию.

Неаттестованный персонал проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которой должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, допуск к работе.

2.27. Ежедневно перед началом работы медицинский персонал проводит 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 заносятся в гигиенический журнал (приложении 11). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Работники с признаками заболевания, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы.

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

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов, они могут быть допущены к работе при условии работы в перчатках.

2.28. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой.

2.29. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных помещениях всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, нормы их выхода, замены продуктов.

В групповых помещениях

2.30. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков при подготовке и во время приема пищи детьми.

2.31. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором.

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

2.33. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой;

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

2.35. В группе раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают воспитатель и младший воспитатель.

2.36. Воспитатели и младшие воспитатели

2.37. обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У младшего воспитателя дополнительно должны быть: фартук, косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

2.38. Младшие воспитатели не должны во время получения, раздачи готовой продукции, кормления носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

2.39. Не допускаются к работе в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

2.40. В Учреждении осуществляется посредством реализации индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2.41. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

2.42. В целях совершенствования организации питания детей администрация Учреждения совместно с воспитателями:

- организуют постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания детей;

- оформляют информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводят с родителями (законными представителями) детей беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействуют созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и педагогического советов;

- проводят мониторинг организации питания.

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

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) директор Учреждения издает приказы, регламентирующие организацию питания детей.

3.2. Ежедневный учёт детей с занесением данных в журнал учета посещаемости осуществляет воспитатель и медицинский работник.

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, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню - требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

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 в е д у щ и м бухгалтером на основании табелей учета посещаемости детей.

3.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании.

3.7. Расходы по обеспечению питанием детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается Учредителем.

4. Взаимодействие с организациями по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

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

4.2. Обязательства 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 конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и организациями.

4.3. В случае, если организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если организация поставила продукт ненадлежащего качества,

который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с организацией для замены продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

4.7. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) детей.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1 Производственный контроль в Учреждении проводится в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) установленные в Учреждении в связи с введением на территории РФ в действие государственного стандарта.

5.2. Реализация системы контроля позволяет добиться следующего:

- контролировать сырьё для приготовления детских блюд;
- документировать контроль проб сырья перед тем, как подать еду на стол ребёнку;
- контролировать условия приготовления еды;
- своевременно дезинфицировать инвентарь, помещения столовой и кухни;
- убирать отходы и мусор;
- утилизировать некачественные продукты.

5.3 С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Управляющего совета, родительской общественности.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. **Старший воспитатель Учреждения:**

- несет ответственность за организацию питания детей в соответствии с нормативными актами, санитарными правилами и нормами, уставом и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- осуществляет контроль качества и безопасности организации питания на основании программы

производственного контроля;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания детей на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета Учреждения.
- осуществляет контроль соблюдения локальных актов, нормативных документов.

6.2 Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно - гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- осуществляет контроль соблюдения локальных актов, нормативных документов.

6.3. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- соблюдают выполнение локальных актов, нормативных документов по организации питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.4. Воспитатели:

- ведут ежедневный табель учета посещаемости детей;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания детей;
- соблюдают выполнение локальных актов, нормативных документов по организации питания;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета предложения по улучшению питания детей.

6.5. Младшие воспитатели:

- соблюдают выполнение локальных актов, нормативных документов по организации питания;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета предложения по улучшению питания детей;
- несут ответственность за организацию питьевого режима, соблюдения санитарно-эпидемиологических режимов в групповых ячейках.

6.6. Родители (законные представители) детей:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю Учреждения о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя и медицинского работника

об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания детей.

6.7. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном Федеральными законами.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Старший воспитатель осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей. Результаты контроля, анализа обсуждаются на административном совещании.

7.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства.

8. Ведение специальной документации по питанию:

8.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

8.2. «Примерное 10-дневное меню», утвержденное директором учреждения.

8.3. Технологические карты приготовления блюд.

8.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

8.5. Ежедневное меню на каждый день для родителей.

8.6. График выдачи готовой продукции.

8.7. Ежедневное меню-требование.

8.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража готовой продукции;
- Ведомость контроля за рационом питания (ранний возраст и сад);
- журнал С-витаминация;
- гигиенический журнал работников.

Приложение 1
к положению об организации питания

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей от 1 до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5

29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 2
к положению об организации питания

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Приложение 3
к положению об организации питания

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты свежие	100
Соки фруктовые	133		
Соки фруктово-ягодные	133		
Сухофрукты:			
Яблоки	12		
Чернослив	17		
Курага	8		
Изюм	22		

Приложение 4
к положению об организации питания

Технологическая карта

Технологическая карта N _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

Приложение 5
к положению об организации питания

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Приложение 6
к положению об организации питания

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

