

66
УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Центр
образования № 1»



/М. М. Астахова/

«31» декабря 20 20

Положение

о порядке организации питания обучающихся

**Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Центр образования №1»**

Новомосковск, 2020

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Центр образования №1» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Центр образования №1» (далее - Организация), определяет основные правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между Организацией и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11.11.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (далее – СанПиН);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП Российской Федерации 2.4.3648-20» (далее – СП);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 213н и Министерства образования и науки РФ № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»;
- Постановлением Администрации Муниципального образования г. Новомосковск от 13.11.2021 № 2536 «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных организаций»;
- Решением собрания депутатов муниципального МО г. Новомосковск от 26.01.2021 № 39-3 «О предоставлении меры социальной поддержки в виде организации питания для отдельных категорий учащихся муниципальных общеобразовательных организаций МО г. Новомосковск»;
- Уставом организации.

1.4. Положение разработано с целью организации полноценного горячего питания обучающихся, которое соответствует возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, социальной поддержки и укрепления здоровья детей.

1.5. Задачи:

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

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся Организации (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- социальная поддержка обучающихся из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи.

1.6. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками организации.

1.7. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя Организации и действует до утверждения нового положения.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

2.1 Особенности организации питания в школе

2.1.1. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил последующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние, соответствующее установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.1.2. Заместитель по АХР Организации является ответственным лицом за обеспечение столовой достаточным количеством посуды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного разделочного оборудования, уборочного инвентаря.

2.1.3. На пищеблоке ведутся:

- гигиенический журнал сотрудников;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

На пищеблоке также находятся:

- заявки на питание;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

2.1.4. Организация при участии классного руководителя осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

2.1.5. Питание в Организации организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.1.6. Двухнедельное меню (с учетом режима работы организации) утверждаются руководителем организации.

2.1.7. Организация питания обучающихся осуществляется на основании заключенных контрактов на организацию питания.

2.1.8. Руководитель Организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

2.1.9. Приказом директора Организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

2.2. Порядок организации питания школьников

2.2.1. Обучающиеся Организации обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счет родительских средств и средств муниципального и регионального бюджетов.

2.2.2. Питание организуется за счет:

2.2.2.1. Средств бюджета Тульской области на сумму, определенную действующим законодательством Тульской области в сфере образования, для обучающихся:

- 1-5-х классов;
- 6-9-х классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей.

2.2.2.2. Средств бюджета муниципального образования город Новомосковск, на сумму, определенную Собранием депутатов муниципального образования город Новомосковск, для обучающихся, отнесенных к следующим категориям:

- дети-инвалиды 5-11 классов;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, то есть имеющие недостатки в физическом и (или) психическом развитии 5-11 классов;
- дети, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи 5-11 классов.

2.2.2.3. Средств родителей (законных представителей) для обучающихся, не указанных в пунктах 2.2.2.1. и 2.2.2.2.

Оплата питания родителями (законными представителями) осуществляется двумя способами:

- безналичный расчет - путем перечисления денежных средств на лицевой счет организации, осуществляющей организацию питания по контракту (с помощью карты оплаты питания);
- наличный расчет.

Организация не несет ответственности за использование обучающимися наличных средств, выделенных родителями (законными представителями) для оплаты питания.

2.2.3. Ежедневное меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном

зале, размещается на сайте ОО, в системе электронного образования Тульской области в разделе Меню дня.

2.2.4. Питание обучающихся организуется по классам в соответствии с графиком питания обучающихся в столовой.

2.2.5. Ответственность за сбор и оформление документов несет классный руководитель и ответственный за организацию питания в Организации.

2.2.6. Педагогический работник, проводящий урок, перед посещением обучающимися столовой по звонку организованно выводит их в столовую, и находится с классом до окончания приема пищи.

2.2.7. Ответственный за организацию питания в Организации:

- следит за дисциплиной, препятствует выносу пищевых продуктов обучающимися из помещения столовой;
- обеспечивает соблюдение режима посещения столовой;
- обеспечивает общественный порядок и содействует работникам столовой;
- контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

2.2.8. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются классным руководителем и ответственным за организацию питания в Организации с работниками столовой.

2.2.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов или с использованием мармита - поддержание в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров и соусов в течение длительного времени.

2.2.10. Для своевременной и качественной организации питания обучающихся классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую перед первым уроком текущего дня.

2.2.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

2.3. Контроль организации питания в школе

2.3.1. Текущий контроль организации питания обучающихся в Организации осуществляет ответственный за организацию питания.

2.3.2. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчет по питанию обучающихся ответственному за организацию питания в Организации по форме, утвержденной руководителем Организации.

2.3.3. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчетах несут классные руководители.

2.2.4. Координатор программы «Здоровье» контролирует работу классных руководителей по пропаганде здорового образа жизни, правильного питания обучающихся.

2.2.5. Руководитель осуществляет общий контроль за организацией питания в Организации.

2.2.6. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления, в целях осуществления контроля организации питания детей, каче-

ства доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается бракеражная комиссия, осуществляющая деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «Центр образования №1».

2.2.7. В школе осуществляется родительский контроль в соответствии с Положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МБОУ «Центр образования №1».

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ДЕТСКОМ САДУ

3.1. Особенности организация питания обучающихся, посещающих дошкольные группы в детском саду

3.1.1. Закупка и поставка продуктов питания в детский сад осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

3.1.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Организацию осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, 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 скоропортящейся пищевой продукции) осуществляет ответственное лицо с дальнейшим занесением результатов контроля в журнал бракеража скоропортящейся 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.

3.1.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в Организации определяется в соответствии с нормами питания, действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, основным меню, которое разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы детей.

3.1.4. Питание воспитанников в Организации осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

3.1.5. Для детей, находящихся в Организации в режиме полного дня (11 часов), организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

3.1.6. В детском саду разрабатываются и утверждаются заместителем директора, курирующим дошкольные группы по конкретному адресу: режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря, другие документы, связанные с организацией питания обучающихся дошкольных групп.

3.1.7. Организация питания в детском саду предполагает:

а) назначение ответственного за организацию питания в детском саду;

- б) осуществление закупок продуктов в соответствии с действующим законодательством;
- в) своевременное составление первичных заявок и направление их специалисту по закупкам проведения закупки продуктов питания в Организации;
- е) приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара;
- ж) осуществление производственного контроля в Организации.

3.1.8. На основании утвержденного меню, которое разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы детей, ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

3.1.9. На каждое блюдо заводится технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

3.1.10. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Организации, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник – 20-25%.

3.1.11. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

3.1.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Организации и дома родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке). В ежедневном меню указывается наименование блюда, масса порции, калорийность порции.

3.1.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Организации проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3.2. Организация питания на пищеблоке

3.2.1. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен:

- технологическим и холодильным оборудованием, находящемся в рабочем состоянии;
- технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленной из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;

- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты;

- помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.2.2. Организация питания на пищеблоке включает в себя требования:

- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику;

- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

- ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги;

- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте;

- для организации питьевого режима в Организации используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.2.3. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарным правилам, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

3.2.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.2.5. Для детей в возрасте от 2 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;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания.

Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденными санитарными правилами замены продуктов по белкам и углеводам, согласно действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

3.2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Организации, запрещается.

3.2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины, в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.2.11. Питание детей в Организации соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.2.12. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280° С в течение 20 - 25 мин.; суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200° С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°С; яйцо варят 10 минут после закипания воды; при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование; масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливают и доводят до кипения); гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока Организации.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

3.2.13. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация третьего блюда.

3.2.17. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.2.19. 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 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

3.3. Организация питания воспитанников в группах

3.3.1. 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.

3.3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по утвержденному графику.

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

3.3.4. Перед 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.

3.3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

3.3.7. 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;
- 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.

3.3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.4. Порядок учета питания

3.4.1. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 10.00 утра подают педагоги.

3.4.2. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая передает их на пищеблок.

3.4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как до-

полнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

3.4.4. С последующим приемом пищи (полдник) дети, отсутствующие в Организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

3.4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты.

3.4.6. 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, с оформлением накладных.

3.4.7. Списание излишков продуктов, не востребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименование продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты, или блюда.

3.4.8. 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.

3.4.9. Средняя стоимость дневного рациона питания выдерживается на уровне не ниже установленной.

3.4.10. Начисление платы за питание производится бухгалтерией, обслуживающей Организацию, на основании табелей учета посещаемости детей.

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

3.5. Контроль организации питания

3.5.1. Приказом руководителя по организации издается приказ о назначении ответственного за организацию питания.

3.5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в детском саду осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании санитарных правил, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

3.5.3. Система контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

-правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

3.5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным основным меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется ведомость контроля за рационом питания.

3.5.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного основного меню, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (десятидневного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

3.5.6. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается бракеражная комиссия, осуществляющая деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «Центр образования №1».

3.5.7. В детском саду осуществляется родительский контроль в соответствии с Положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МБОУ «Центр образования №1».

3.5.8. Ответственность за организацию питания возлагается на работников детского сада, в следующем порядке:

3.5.8.1. Заместитель директора осуществляет контроль за организацией питания детей в дошкольных группах.

3.5.8.2. Калькулятор составляет ежедневное меню на основе десятидневного;

3.5.8.3. Медицинская сестра:

- отслеживает качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно основному меню;

- участвует в процессе ведения Журнала бракеража готовой продукции;

- контролирует санитарное состояние пищеблока;

- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками;

- контролирует закладку продуктов на кухне;

- совместно с ответственным по организации питания контролирует организацию питания в группах.

3.5.8.4. Кладовщик:

- следит за качеством доставляемых в Организацию продуктов;
- осуществляет организацию их правильного хранения;
- следит за соблюдением сроков реализации;
- осуществляет составление заявок на продукты питания.

3.5.8.5. Повара:

- следят за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд;
- осуществляют отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

3.5.8.6. Воспитатели групп:

- осуществляют работу по формированию культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- осуществляют работу по формированию представлений о правильном питании.

3.5.8.7. Помощники воспитателей соблюдают санитарные правила при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН.

3.5.8.8. Завхоз:

- осуществляет хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования;
- следит за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

3.6. Финансирование расходов на питание детей в Организации

3.6.1. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителями, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации муниципального образования город Новомосковск.

3.6.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией, обслуживающей образовательную организацию на основании табелей посещаемости. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

3.6.3. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

3.6.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Организации.

3.7. Делопроизводство

3.7.1 В детском саду ведутся:

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Гигиенический журнал (сотрудники).
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

-Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.7.2. Контроль за рационом питания заносится в ведомость.

3.7.3. Разрабатываются примерное 10-дневное меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды, меню-раскладка для всех возрастных групп, технологические карты для приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для детей.

4. ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ И ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПОЛОЖЕНИЕ

4.1 Настоящее Положение утверждается приказом директора Организации.

4.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом директора Организации.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (<i>допущен/отстранен</i>)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

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

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского по- мещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: