«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы
_____С.Н. Исмагулов
Приказ № 70/1-од
от «10» января 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

структурного подразделения ГБОУ СОШ с. Екатериновка
муниципального района Безенчукский Самарской области
детский сад «Василек»

с. Екатериновка, 2022г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее Положение) об организации питания воспитанников СП ГБОУ СОШ с. Екатериновка м.р. Безенчукский Самарской области детский сад «Василек» (далее – СП) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее — СП 2.4.3648-20).

1.2. СП обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в СП.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в СП являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания воспитанников в СП осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 1 года до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в СП.

1.6. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство пищевой продукции на пищеблоке и пр.) осуществляется поварами СП.
СП создает условия для приема пищи детьми в группах и приготовления пищи.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников СП возлагается на руководителя СП. На калькулятора возлагается обязанность по контролю соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

2. Порядок организации питания воспитанников в СП

2.1. Поставка продуктов в СП организована на основании договора с ИП Дукович И.И..

2.2. Воспитанники СП получают 4-разовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.3. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в СП 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; второй завтрак – 5%, обед - 35%; уплотненный полдник - 20%.
На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

2.4. Питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Питание воспитанников в СП организуется в соответствии с цикличным двухнедельным меню, разработанным по рекомендованному образцу (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.
Меню утверждается руководителем СП.

2.5. Примерное двухнедельное меню должно содержать 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 должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном

двухнедельном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают 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 воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
2.7. При отсутствии каких - либо продуктов, в целях 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 согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
2.9. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в СП проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.
В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
2.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля Бракеражной комиссией, создаваемой из числа работников СП, работников пищеблока. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», рекомендуемый образец которого представлен в приложении №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
2.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С в

отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.
Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет калькулятор СП.
2.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в СП. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов.
Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в том числе изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Перевозка (транспортирование), доставка в СП продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.
2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока СП должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
Помещение для приготовления пищи (пищеблок) в СП для приготовления пищи должно быть оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием.
Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой посуды и приборов.
Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь метку объема в литрах и

(или) в миллилитрах. Не допускается использование деформированных, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря: столовых приборов (ложки, вилки) из алюминия.
2.18. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для раздачи пищи.
Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
2.19. В помещении пищеблока СП работники пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Контроль осуществляется калькулятором СП.
2.20. Работники пищеблока СП, занятые приготовлением пищи для воспитанников СП, проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Контроль также осуществляется калькулятором СП.
2.21. Ежедневно перед началом работы калькулятором проводится осмотр работников пищеблока, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (сотрудники), рекомендуемый образец которого приведен в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.
При обнаружении подобных нарушений калькулятор незамедлительно информирует руководителя СП.
2.22. Лицам, работающим на пищеблоке, запрещается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить.
Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:
оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, ответственному лицу СП;
использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
2.23. В СП должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.
2.24. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, размещая на раздаче и в приемных всех возрастных групп следующую информацию:
ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
рекомендации по организации здорового питания детей.
2.25. Ежедневно калькулятором СП ведется учет питающихся воспитанников.

3. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

3.1. В СП обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными в СП.
Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью:
идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления;
разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.
3.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для воспитанников вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
Объектами производственного контроля являются технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.
3.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы:
обеспечение 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 примерным двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;
правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.
3.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания.
Для анализа используемого набора продуктов используется специальная Ведомость контроля за рационом питания согласно форме, приведенной в приложении №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости.
Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
3.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного 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.
3.6. Руководителем СП совместно с калькулятором разрабатывается План производственного контроля за организацией питания воспитанников на учебный год.
План производственного контроля за соблюдением условий организации питания воспитанников в СП разрабатывается в соответствии с правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001г. № 18) с учетом принципов ХАССП.
3.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ не реже двух раз в год осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители).

4.Отчетность и делопроизводство

4.1. Руководитель СП осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.
4.2. Отчеты об организации питания в СП доводятся до всех участников образовательных отношений (на Общем собрании работников СП, заседаниях комитета родителей, на общих (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
4.3. При организации питания в СП оформляется и ведется следующая документация:
журнал бракеража готовой пищевой продукции (бракеражный журнал),
гигиенический журнал (сотрудники),
ведомость контроля за рационом питания.
Бракеражная комиссия СП работает в соответствии с локальным нормативным актом - Положением о Бракеражной комиссии.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует до изменения или замены новым**.**