

УТВЕРЖДЕНО:

И.о. директора МБОУ

«Прогимназия № 237 «Семицветик»

г.Саратова

подпись

расшифровка подписи

Приказ № 406 от 10.12.2020 г.



Положение

**об организации питания в группах детского сада
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Прогимназия № 237 «Семицветик» г.Саратова**

Рассмотрено и одобрено
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 10.12.2020 г.

Рассмотрено и принято на
общем родительском собрании
Протокол № 1 от 10.12.2020 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в группах детского сада муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Прогимназия № 237 «Семицветик» г.Саратова (далее – Прогимназия) разработано на основании Федерального закона Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями); Федеральным законом Российской Федерации № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями); Федеральным законом Российской Федерации № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями); санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32; санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28; Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» на основании Устава Прогимназии.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников детского сада Прогимназии, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Прогимназии.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду Прогимназии, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль.

1.4. Организация питания в группах детского сада Прогимназии осуществляется на договорной основе с «поставщиком питания» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной

основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в группах детского сада Прогимназии является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Прогимназии.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников групп детского сада Прогимназии (далее – воспитанники) являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в Прогимназии.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Прогимназия обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Прогимназии, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком питания и Прогимназией.

4.2. Поставщик питания поставляет товар отдельными партиями по предварительным заявкам.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком питания на склад Прогимназии.

4.4. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного и (пищевого) сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.8. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Прогимназии, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем директора и медицинского работника Прогимназии.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Прогимназию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Прогимназия обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются помещения для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия) и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, проветриваются.

6. Организация питания в группах детского сада Прогимназии

6.1. Воспитанники Прогимназии получают 5-ти разовое питание.

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

6.3. Питание в Прогимназии осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного индивидуальным предпринимателем, согласованным с директором Прогимназии.

6.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.д.) заведующим производством на пищеблоке или медицинской сестрой Прогимназии составляется служебная записка с указанием причины внесения изменений в меню. В меню-раскладку вносятся изменения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.5. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается в приемных группах.

6.7. В Прогимназии созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

6.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

6.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

6.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада Прогимназии осуществляется строго по графику.

6.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.12. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду

и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

6.14. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с директором Прогимназии запрещается.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник Прогимназии.

6.17. Работа по организации питания детей в группах детского сада Прогимназии 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.

6.18. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Директор Прогимназии создает условия для организации качественного питания воспитанников детского сада Прогимназии.

7.2. Директор Прогимназии несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Прогимназии.

7.3. Распределение обязанностей по организации питания отражаются в должностных инструкциях работников Прогимназии.

7.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

7.5. Мероприятия проводимые в Прогимназии:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры холодильных установок в соответствующем журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

8. Контроль организации питания

8.1. К началу нового года в Прогимназии издается приказ об организации питания в Прогимназии, определяются ответственные лица и их функциональные обязанности.

8.2. Контроль организации питания в Прогимназии осуществляют директор, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, утвержденных приказом директора Прогимназии и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Прогимназии.

8.3. Директор Прогимназии обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.4. Медицинский работник Прогимназии осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую

оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (работники) (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Прогимназии, принимается на общем собрании трудового коллектива и рассматривается на общем родительском собрании, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Прогимназии.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.