


СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Совет Учреждения
Протокол № 1
« 11 » января 2021 года

Приказом директора БОУ г. Омска
«Средняя общеобразовательная школа № 17»
от « 11 » января 2021 года № 14/1
Директор БОУ г. Омска «Средняя
общеобразовательная школа № 17»
 О.В. Калугина

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников дошкольных групп
бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска
«Средняя общеобразовательная школа № 17»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о питании воспитанников (далее – Положение) разработано для дошкольных групп БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 17» (далее Учреждение)

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Учреждение и разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом Учреждения.

1.3. Организация питания - составляющая воспитательно- образовательного процесса Учреждения.

1.4. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

2. Цели, задачи, принципы организации питания

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
- создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- регламентации деятельности сотрудников Учреждения;

- защиты прав и свобод участников образовательного процесса;
- удовлетворения запросов родителей, как основных заказчиков образовательных услуг.

2.2. Основные задачи Учреждения по организации питания:

- удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование навыков пищевого поведения;
- осуществление контроля за организацией питания.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания воспитанников:

- соблюдение режима питания
- обеспечение щадящего питания;
- обеспечение разнообразия рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат воспитанников;
- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. Организация питания

3.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с 10-дневным примерным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах; с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания (приложение 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) для двух возрастных категорий: детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

3.2. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.3. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение жарки блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.4. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.5. Для воспитанников Учреждения организовано 4/5-ти разовое питание в группах 10,5 и 12 часового пребывания воспитанников (п. 8.1.2; п.8.1.2.1; п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник - 15 %, ужин - 25% (приложение 10 таблица №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложении 10 таблица №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи (п.8.1.2.3.)

3.6. На основе цикличного меню медицинской сестрой ежедневно составляется меню - требование установленного образца на следующий день и утверждается руководителем Учреждения. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Для детей в возрасте от 2 до 7 лет меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста. 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 санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.8. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.9. На каждое блюдо обязательно наличие технологических карт.

3.10. 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 в соответствии с таблицей замены пищевой продукции, утвержденной СанПиН (приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.11. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные в меню - требование изменения заверяются подписью руководителя Учреждения. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

3.12. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.13. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.14. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.15. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН в Учреждении используется кипяченая вода. Организация питьевого режима с использованием кипяченой воды допускается 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 (п.8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

3.16. Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групповой ячейки, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции и калорийности порции.

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

3.18. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому руководителем Учреждения, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой продукции». 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.

3.19. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться 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, третьи блюда - не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. (8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

3.20. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов,

подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции, либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.22. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик, Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». 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.

3.23. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.24. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.25. 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.

3.26. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое технологическое оборудование.

3.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

3.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.

3.29. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

4. Распределение обязанностей работников Учреждения по организации питания

4.1. Руководитель Учреждения:

отвечает за организацию работы по питанию в Учреждении; обеспечивает своевременное заключение договоров на поставку необходимых продуктов на год, квартал, месяц; контролирует деятельность кладовщика по обеспечению своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения; при необходимости принимает участие в составлении меню – раскладок; осуществляет контроль за работой пищеблока, соблюдением санитарно – гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи; периодически контролирует организацию

питания детей в группах; при оформлении ребёнка в Учреждение информирует родителей об организации питания детей в Учреждении;

4.2. Медицинская сестра:

контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников, постановку питания детей в группах; присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет выход блюд; контролирует сроки прохождения медицинских осмотров работников пищеблока; контролирует сроки прохождения и сдачи экзаменов курса санитарного минимума; проводит ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи с соответствующей записью результатов проверки; следит за своевременной сменой спецодежды, обязательной смены спецодежды при переходе одного работника от процессов обработки сырых продуктов к работе с готовой продукцией; контролирует отсутствие у работников пищеблока брошей, колец, браслетов и т.п.; дает рекомендации по организации питания в группах; ведет работу с родителями по вопросам здорового образа жизни, питания; контролирует качество доставляемых продуктов, наличие осуществляет контроль за технологией приготовления пищи; контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы; перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой пищевой продукции»; контролирует правильность отбора и хранения суточных проб; проводит С-витаминизацию III блюда; осуществляет контроль организации питания в группах; контролирует ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции»; ведет соответствующую документацию по организации питания - Журнал «Бракераж готовой пищевой продукции»; осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника. Ведет «Гигиенический журнал (сотрудники)».

4.3. Повар:

организует работу производства, с учетом особенностей приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста; контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок; обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов; проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции; следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада в соответствии с меню-требованием; контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой; обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи; готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню; отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд; участвует в составлении ежедневного меню.

4.4. Кладовщик:

оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Учреждение; организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой; контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок; ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья»; осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов; выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций; участвует в составлении ежедневного меню; следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»; содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами; работает по заполнению документации необходимой при работе с поставщиками.

5. Организация питания в группах

5.1. Воспитатель:

осуществляет руководство организацией питания детей в группе; информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню; создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня; выполняет требования медицинского персонала, рекомендаций медицинской сестры по организации питания детей; следит за эстетикой питания, сервировкой стола.

5.2. Помощник воспитателя:

проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи; приносит из кухни в группу пищу; обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь; моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке. Перед раздачей пищи помощник воспитателя детям обязан: тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для раздачи пищи, перчатки; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

5.4. Сервировка стола включает наличие салфеток, столовых приборов (со 2 - го полугодия во 2 младшей группе – ножи). Ножи не должны быть острыми.

5.5. Блюда необходимо подавать не горячими, и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

5.6. Запрещается: привлекать детей к получению пищи с пищеблока; торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи; заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.7. Прием пищи педагогом и воспитанниками может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

5.9. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. За правильной организацией питания детей в Учреждении контроль осуществляется руководителем, медицинской сестрой, заместителем руководителя, шеф-поваром, заведующим хозяйством, общественной комиссией Учреждения.

6.2. Медицинская сестра осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.; правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

6.3. Повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

6.4. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится медицинской сестрой, заместителем руководителя, старшим воспитателем во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

6.5. Заведующий хозяйством осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции помощников воспитателей.

6.6. Общественно-административный контроль за организацией питания в Учреждении является одним из эффективных методов контроля за постановкой питания детей и предполагает привлечение членов родительского комитета. Важно, чтобы в этих проверках принимали участие родители, связанные с деятельностью детских учреждений, предприятий общественного питания, лечебно-профилактических учреждений и др., то есть те, которые, могут без

дополнительных обследований быть допущены на пищеблок и в группы. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании общественной комиссии по контролю, план административного контроля утверждается руководителем Учреждения.

7. Ответственность за работу по организации питания

7.1. Руководитель Учреждения несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении; ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников, нарушение режима питания, а также некачественное питание воспитанников.

7.2. Медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

7.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

7.4. Медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателей несут ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время приема пищи.

7.5. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8. Порядок учета питания

8.1. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно кладовщиком на основании списков присутствующих детей.

8.2. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

8.3. В случае изменения количества детей по сравнению с данными на начало дня (8.00 часов утра), указанному в меню-требовании на выдачу продуктов питания, свыше 3-х человек медицинская сестра Учреждения составляет расчет изменения потребности продуктов питания. При увеличении потребности в продуктах питания на обратной стороне меню-требовании производится расчет добора необходимых продуктов питания, при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются (возвращаются) на склад (кладовую), начиная с обеда и оформляются записью о возврате продуктов питания на обратной стороне меню-требовании. Продукты питания, на момент установления фактического количества детей, в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

Родители воспитанников обязаны информировать воспитателя о предстоящем отсутствии воспитанника в Учреждении, своевременно сообщать о снятии и о постановке на питание.

8.4. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

8.6. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).

8.7. Продукты в ассортименте, необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

8.8. В случае, если снабжающая 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.

8.9. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.

8.10. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, 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.

8.11. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.