|  |  |
| --- | --- |
|  | **Утверждено**Приказом № от «31» 08. 2021г.Директор ГБОУ ООШ с. Малый Толкай И.Е.Реблян |

ПОЛОЖЕНИЕ

# об организации питания воспитанников

**структурного подразделения «Детский сад Алёнушка»**

# государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы с. Малый Толкай

**муниципального района Похвистневский Самарской области.**

с. Малый Толкай, 2021г

# Общие положения

* 1. Настоящее положение разработано для структурного подразделения государственного бюджетного общеобразовательного учреждения основной об- щеобразовательной школы с. Малый Толкай (далее – Структурное подразделение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской федерации», «Санитарно- эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПиН 2.4.3648- 20), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 01.01.2021 г., Уставом ГБОУ ООШ с. Малый Толкай.
	2. Структурное подразделение обеспечивает рациональное сбалансиро- ванное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по установленным нормам.
	3. Основными задачами организации питания детей в структурном подразделении являются: создание условий, направленных на обеспечение вос- питанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование ка- чества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в при- готовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
	4. Организация питания в структурном подразделении осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
	5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу раци- она детского питания в структурном подразделении, реализующем основ- ную общеобразовательную программу дошкольного образования.
	6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание усло- вий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники струк- турных подразделений в соответствии со штатным расписанием и функциональ- ными обязанностями (кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).
	7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на ответственного за структурное подразделение.

# Организация питания детей в структурном подразделении

* 1. Воспитанники структурного подразделения получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
	2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пре- бывающих в структурном подразделении 12 часов, используется следую- щий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; уплотненный полдник -15%, В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приѐм пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнѐнного» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.
	3. Отклонения от расчѐтных суточной калорийности и содержания основ- ных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.
	4. Питание в структурном подразделении осуществляется в соответствии с примерным цикличным десятидневном меню, разработанным на основе фи- зиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуе- мых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с

1 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным директором ГБОУ ООШ с. Малый Толкай. При составлении меню и расчете калорийности необходимо со- блюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углево- дов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

* 1. Примерное меню должно содержать информацию о количественном со- ставе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру ис- пользуемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных из- делий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
	2. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливоч- ное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.
	3. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбаланси- рованного питания, разрешается производить их замену на равноценные по со- ставу продукты в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 и утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
	4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем структурного подразделения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
	5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся из-

менения и заверяются подписью руководителя СП. Исправления в меню требование не допускаются.

* 1. Питание детей 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 санитар- но-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовле- ния блюд.
	2. В целях профилактики гиповитаминозов в структурном подразделении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредствен- но перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
	3. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному гра- фику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, , медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в *«Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».*
	4. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработ- ника, после снятия им пробы.
	5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается исполь- зование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы- глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термиче- ской 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 недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяй- ственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. Приѐм пищевых продуктов и продовольственного сырья в структурное подразделение осуществляется при наличии товаросопроводительных докумен- тов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветери- нарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщи- ка). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марки- ровочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации про- дукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продук- тов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном *Журнале контроля.* Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие марки- ровки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодатель- ством Российской Федерации.

* 1. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответ- ствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
	2. Устройство, оборудование и содержание пищеблока структурного под- разделения должно соответствовать санитарным правилам к организациям об- щественного питания.
	3. Всѐ технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабо- чем состоянии.
	4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть из- готовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сы- рых и готовых пищевых продуктов.
	5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электри- ческая плита.
	6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, гене- ральную уборку по утвержденному графику.
	7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицин- скую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лаборатор- ных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболе- ваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготов- ки.
	8. Ежедневно перед началом работы ответственным за СП проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ан- гин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра за- носятся в *«Журнал здоровья».* Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболева- ния. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
	9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
	10. В структурном подразделении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по каче- ству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допуска-

ется использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.26. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребѐнка, вывешивая меню на раздаче и в приѐмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стои- мости дневного рациона.

# 3 . Порядок учета питания, поступления

**и контроля денежных средств на продукты питания**

* 1. Ежегодно (в начале учебного года) руководителем структурного подразде ления издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
	2. Ежедневно медицинской сестрой ведѐтся учѐт питающихся детей с занесе- нием данных в *Журнал учета посещаемости*.
	3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их по- ступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количе- ственном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.
	4. Начисление платы за питание производится Централизованной бухгалте- рией ГБОУ ООШ с. Малый Толкай на основании табелей учета посещаемости детей.
	5. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

# Взаимодействие со снабжающей организацией

**по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

* 1. Поставки продуктов в структурное подразделение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
	2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Структурное

подразделение всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реа- лизации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурной документаци- ей и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ГБОУ ООШ с. Малый Толкай и снабжающей организацией.

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

# Производственный контроль за организацией питания детей

* 1. При организации питания в структурном подразделении наибольшее зна- чение имеет производственный контроль за формированием рациона и органи- зацией питания детей.
	2. Организация производственного контроля за соблюдением условий орга- низации питания в структурном подразделении 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 действующих СанПиН
	3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
* обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента про- дуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также

овощей и фруктов – в соответствии с десяти дневном цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

* правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими кар- тами;
* качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой про- дукции;
* соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
* качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сро- ков реализации и другие.

 5.4. 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.

Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню- требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ пере- численных 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.

* 1. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематиче- ский 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 используе- мого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использо- ванием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кули- нарных изделий.
	2. Руководителем совместно с ответственным за питание и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в структурном подразделении на учебный год, который утверждается приказом руководителя СП.
	3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в структурном подразделении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета.

# Отчетность и делопроизводство.

* 1. И.о. заведующего за СП осуществляет ежемесячный анализ деятельности структурного подразделения по организации питания детей.
	2. Отчеты об организации питания в структурном подразделении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на

общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

* 1. При организации питания оформляется необходимая документация по по- ставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требования- ми.

подразделение всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реа- лизации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурной документаци- ей и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ГБОУ ООШ с. Малый Толкай и снабжающей организацией.

* 1. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обна- ружен при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей орга- низацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

# Производственный контроль за организацией питания детей

* 1. При организации питания в структурном подразделении наибольшее зна- чение имеет производственный контроль за формированием рациона и органи- зацией питания детей.
	2. Организация производственного контроля за соблюдением условий орга- низации питания в структурном подразделении 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 действующих СанПиН
	3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
* обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента про- дуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также

овощей и фруктов – в соответствии с десяти дневном цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

* правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими кар- тами;
* качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой про- дукции;
* соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
* качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сро- ков реализации и другие.

5.4. 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.

Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню- требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ пере- численных 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.

* 1. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематиче- ский 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 используе- мого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использо- ванием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кули- нарных изделий.
	2. Руководителем совместно с ответственным за питание и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в структурном подразделении на учебный год, который утверждается приказом руководителя СП.
	3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в структурном подразделении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета.

# Отчетность и делопроизводство.

* 1. И.о. заведующего за СП осуществляет ежемесячный анализ деятельности структурного подразделения по организации питания детей.
	2. Отчеты об организации питания в структурном подразделении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на

общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

* 1. При организации питания оформляется необходимая документация по по- ставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требования- ми.