муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Советская средняя школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области

МКОУ «Советская СШ»

Положение

о питании воспитанников МКОУ «Советская СШ» (дошкольные группы)

Раздел I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (далее СанПиН 3.1/2.4.3598-20).
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Советская средняя школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области (далее МКОУ) и порядок организации питания детей в условиях МКОУ.
- 1.3. МКОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МКОУ.
- 1.4. Основными задачами организации питания детей в МКОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МКОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего хозяйством МКОУ.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в МКОУ

- 2.1. Воспитанники МКОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МКОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определён с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием
- 2.2. Питание в МКОУ организуется в соответствии с Десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).
- 2.3. Десятидневное меню составлено на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в МКОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели по рациону вторника 1-й недели и т.д.).
- 2.4. При составлении Десятидневного меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак -20%; обед -35%; полдник -15%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи второй завтрак (5%), включающий натуральный сок или свежие фрукты.
- 2.5. При составлении Десятидневного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

- 2.6. Десятидневное меню содержит 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 в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.
- 2.7. В Десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.
- 2.9. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (законными представителями).
- 2.10. Повседневный рацион питания детей в МКОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Десятидневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МКОУ.
- 2.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:
- · количество питающихся каждой возрастной группы;
- · блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- · требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- 2.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в менюраскладку изменения заверяются подписью руководителя. Исправления в менюраскладке не допускаются.
- 2.13. На каждое блюдо Десятидневном меню в МКОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.
- 2.14. В МКОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.
- 2.15. Питание детей в МКОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в МКОУ в Десятидневном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков.
- 2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля ответственного за питание воспитанников.

- 2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.
- 2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В МКОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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; говядины, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МКОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МКОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. В МКОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.
- 2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МКОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.
- 2.23. Все технологическое и холодильное оборудование в МКОУ находится в рабочем состоянии.
- 2.24. В МКОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.25. В МКОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (миксер, мясорубки), электрические плиты.
- 2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
- 2.28. В МКОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.29. В МКОУ организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.
- 2.30. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении,

отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

- 3.1. Продукты поставляют в МКОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.
- 3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МКОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МКОУ и снабжающей организацией.
- 3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.
- 3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.
- 3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МКОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МКОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МКОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МКОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел IV. Производственный контроль за организацией питания детей

- 4.1. В МКОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.
- 4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МКОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:
- · обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с Десятидневным и ежедневной меню раскладкой;

- · 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.
- 4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МКОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

Раздел V. Отчетность и делопроизводство

- 5.1. Отчеты об организации питания в МКОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, Совета педагогов, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 5.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).