

Согласовано:
на заседании Управляющего Совета
ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Усть-Кинельский
Протокол № 6 от 11.04. 2017г.
Председатель Управляющего Совета
Д.С. Данченко Н.Б.

1
Утверждено
приказом директора ГБОУ
СОШ №2 п.г.т. Усть-Кинельский
№ 97-2 от 11.04. 2017г.
Плотников Ю.А.



**Положение
о питании в структурных подразделениях
государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения Самарской области средней
общеобразовательной школы №2 с углубленным
изучением отдельных предметов п.г.т. Усть-Кинельский
городского округа Кинель Самарской области,
реализующие основную общеобразовательную
программу дошкольного образования**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует вопросы организации питания в структурных подразделениях детских садах (далее СП) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа №2 с углубленным изучением отдельных предметов п.г.т. Усть-Кинельский городского округа Кинель Самарской области.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, с Уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа №2 с углубленным изучением отдельных предметов п.г.т. Усть-Кинельский городского округа Кинель Самарской области

1.2. Организация питания в СП осуществляется штатными работниками.

1.3. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

1.4. Закупка продуктов питания производится контрактным управляющим, согласно поданным заявкам СП и осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) и Федерального закона "О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц" от 18.07.2011 №223-ФЗ на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в СП.

1.5. Порядок поставки продуктов питания определяется контрактом и договорами.

2. Цель, задачи по организации питания в СП

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в СП являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Организация питания возлагается на администрацию СП. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

3.2. Заведующий СП несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

3.3. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания, режима и качества питания возлагается на медицинскую сестру СП.

3.4. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в СП осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарная накладная на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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 «Журнал бракеража сырых 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.

3.6. 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 оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.7. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.8. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.9. 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 для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.10. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.11. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.12. Работники пищеблока 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.

3.13. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

3.14. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу.

3.15. В СП должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в СП и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

4. Организация питания в СП

4.1. Организация питания воспитанников предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы СП;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в СП с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

4.2. СП обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

4.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

4.4. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

4.5. Примерное меню утверждается заведующим СП и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

4.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

4.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

4.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

4.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – требования на выдачу продуктов питания установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню– требования на выдачу продуктов питания в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

4.11. Для детей в возрасте от 1года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- изготовление на пищеблоке СП 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 пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.13. Вносить изменения в утвержденное меню- требования, без согласования с заведующего СП, запрещается.

4.14. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего СП. Исправления в меню не допускаются.

4.15. 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 санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.16. 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. Ведется журнал «С-витаминизация третьих и сладких блюд» Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

4.17. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестрой, после снятия ей пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим СП.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

5.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.6. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

6. Организация питания работников СП

6.1. Прием пищи сотрудниками СП производится в отведенном месте. Воспитатели, помощники воспитателя могут осуществлять прием пищи одновременно с воспитанниками в группе.

6.2. Ответственный за питание ведет табель учета приема пищи сотрудниками СП.

6.3. Оплата за питание сотрудниками СП производится согласно табеля учета приема пищи до 10 числа следующего за отчетным месяцем на основании выданной квитанцией бухгалтерией ГБОУ СОШ №2.

7. Порядок учета питания и контроль за организацией питания

7.1. К началу учебного года заведующий СП издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

7.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

7.3. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся сотрудников, согласно табеля учета использования рабочего времени. Табель учета приема пищи сотрудниками СП должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

7.4. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей с 08.30 до 08.55.

7.5. Закладка продуктов для приготовления завтрака, обеда (мяса) производится поваром в 07.00.

7.6. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

7.7. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

7.8. Заведующий совместно с ответственным за организацию питания, разрабатывает план контроля за организацией питания на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

7.9. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей, к участию в контроле привлекаются члены коллектива.

8. Документация

8.1. Организация питания регламентируется и сопровождается ведением документацией:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал здоровья сотрудников (осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи)
- журнал смены кипяченой воды
- журнал бракеража сырых продуктов
- журнал учета проведенных генеральных уборок складских помещений
- журнал учета влажности складских помещений
- журнал учета температурного режима складских помещений
- табель посещаемости воспитанников
- табель учета приема пищи сотрудниками СП

Срок действия Положения не ограничен

**ГБОУ СОШ № 2
п.г.т. Усть-Кинельский**

В настоящем документе
процито, пронумеровано и
скреплено печатью
И. Плотников) листа (об

Директор *Ю.А. Плотников*
Ю.А. Плотников

