

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза М.Ф. Кравченко
городского округа Сызрань Самарской области

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрань

Сорокина
М.А. Сорокина

приказ № 1/34 от «14» 01.2024..

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПОЛОЖЕНИЮ
О ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
В СП «ДЕТСКИЙ САД №29»
ГБОУ СОШ №5 Г. СЫЗРАНИ**

2021г.

В «Положение об организации питания воспитанников структурного подразделения, реализующего общеобразовательные программы дошкольного образования, «детский сад № 1» ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани» внести следующие изменения:

в п. 1.1. раздела «Общее положение» исключить:

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и требованиями к устройству, содержанию и организации режима в дошкольных организациях» (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26;

п. 1.1. раздела «Общее положение» добавить:

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32;

в п. 4.1. раздела «Оборудование пищеблока учреждения» внести изменения:

- слова «необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием»

заменить словами «техническими средствами для реализации технологических процессов (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции»;

п.п.2 п.4.3. раздела «Оборудование пищеблока учреждения» внести изменения:

- слова «доски и ножи промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень»»

заменить словами «технологическое оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются отдельно и маркируются любым способом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках);

п. 4.8. раздела «Оборудование пищеблока учреждения» дополнить словами:

- «Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала пищеблока»;

раздел «Оборудование пищеблока учреждения» дополнить пунктом:

4.9. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

в п. 5.1. раздела «Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов» внести изменения:

- слова «при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность»

заменить словами «при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами»;

в п. 5.3. раздела «Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов» изложить в следующей редакции:

- «Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в учреждение не принимаются»;

в п. 5.4. раздела « Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов» внести изменения:

- слова «Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года»

заменить словами «Контроль соблюдения показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности в складских помещениях осуществляется ежедневно, результаты регистрируются на бумажном и (или) электронных носителях в журнале учета температурного режима холодильного оборудования, журнале учета температуры и влажности в складских помещениях, который хранится в течение года»;

в п. 5.17. раздела « Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов» внести изменения:

- слова «Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей» дополнить словами «Изготовление салатов и холодных закусок осуществляется в одноразовых перчатках, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Заправка осуществляется непосредственно перед раздачей»;

в п. 5.21. раздела « Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов» изложить в следующей редакции:

- «Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся для употребления в пищу в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. Использование специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом) и при обязательном информировании родителей»;

в п. 5.23. раздела « Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов» внести изменения:

- слова «отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда)»

заменить словами «отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции»;

- слова «Суточная проба отбирается в объеме, установленном требованиями СанПиН»

заменить словами «Отбор суточной пробы осуществляется 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 и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C»;

в п. 5.24. раздела « Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов» изложить в следующей редакции:

- «Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещается использование пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, 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»;

в п. 6.1. раздела «Составление меню для организации питания детей разного возраста» внести изменения:

- слова «завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 30-35%, уплотненный полдник 30-35%»

заменить словами «завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин – 25 %»;

- дополнить словами «При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% »;

в п. 6.1. раздела «Составление меню для организации питания детей разного возраста» внести изменения:

- дополнить словами «Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам»;

п. 6.10. раздела «Составление меню для организации питания детей разного возраста» исключить;

в п. 6.11. раздела «Составление меню для организации питания детей разного возраста» внести изменения:

- слова «разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, рекомендованной СанПиН»

заменить словами «допускается корректировка меню при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ»;

в п. 6.16. раздела «Составление меню для организации питания детей разного возраста» внести изменения:

- слова «В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции»

заменить словами «В ежедневном меню указывается наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции»;

раздел «Составление меню для организации питания детей разного возраста» дополнить пунктом 6.17. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Учено мнение Совета родителей СП «Детский сад № 1» (протокол № 6 от 23.02.2021 г.).