


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

УТВЕРЖДЕНО
Приказом и.о. директора
ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани


Л.Ф. Смирнова
приказ № 33/4 от «09» марта 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ
ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД» ГБОУ СОШ №5 Г. СЫЗРАНИ
(НОВАЯ РЕДАКЦИЯ)**

2023г

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (редакция от 23.07.2013);
- 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;
- Приказом Западного управления министерства образования и науки Самарской области от 17.08.2022 г № 469 «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях, находящихся в ведении министерства образования и науки Самарской области и расположенных на территории городского округа Сызрань, городского округа Октябрьск, муниципального района Сызранский, муниципального района Шигонский»
- Постановлением Правительства Самарской области от 18.10.2022 № 867 «Об утверждении порядка определения объема и условия предоставления субсидий государственным бюджетным и автономным образовательным учреждениям Самарской области, подведомственным МОиН СО, в соответствии с абзацем вторым п.1 ст.78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации на осуществление присмотра и ухода за детьми в части взимания родительской платы за ребенка, один из родителей (законных представителей) которого относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции, перечень которых установлен Правительством Самарской области»;
- Уставом образовательного учреждения;
- иными нормативно- правовыми актами.

1.2 Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников учреждения.

1.3 Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.4. Основными задачами при организации питания в учреждении являются:

- обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям детей дошкольного возраста;
- гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками учреждения определено должностными обязанностями.

2. Направления работы учреждения по организации питания воспитанников

2.1. Основными направлениями деятельности учреждения по организации питания воспитанников являются:

- обеспечение организации питания воспитанников в учреждении в соответствии с требованиями СанПиН;
- обеспечение питанием воспитанников разных возрастных категорий, соответствующих возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- повышение уровня квалификации специалистов учреждения ответственных за организацию питания воспитанников;
- контроль за организацией качественного и безопасного питания воспитанников в учреждении;
- контроль за качеством поступающих продуктов на пищеблок;
- распространение опыта по организации питания воспитанников учреждения.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным СанПиН.

3.2 Заведующий СП «Детский сад» ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

3.3. При организации 12- часового режима пребывания детей в учреждении организуется четырехразовый прием пищи с интервалом 3-4 часа.

3.5 Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке работниками учреждения.

3.6 Ежедневно перед началом работы медицинский работник (при его отсутствии иное 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 «Гигиенический журнал работников». Не допускаются (немедленно отстраняются от работы) больные работники. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги.

3.7 Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории учреждения.

3.8 Прием пищи воспитанниками осуществляется в групповых помещениях (специально оборудованных помещениях) в соответствии с режимом дня возрастной группы.

3.9 Ответственный за питание присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

4. Оборудование пищеблока учреждения

4.1 Пищеблок учреждения оборудуется в специально отведенном помещении в соответствии с требованиями СанПиН, а также 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.

4.2. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.3 Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда соответствуют следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические либо покрытые цельными металлическими листами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами;

- для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные разделочные столы, ножи и доски (из дерева твердых пород или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- 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);

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

4.4 Кухонную посуду, разделочные доски, мелкий деревянный инвентарь моют с соблюдением режима, предусмотренного требованиями СанПиН. Чистую кухонную посуду хранят на

стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки обдают кипятком и тщательно просушивают.

4.5 Рабочие столы на пищеблоке после каждого приготовления моют с соблюдением режима, предусмотренного требованиям СанПиН. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

4.6 Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

4.7 В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Ежедневно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.8 В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями и 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.

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

5. Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов

5.1 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется 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. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

5.2 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

5.3 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

5.4 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. 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

5.5 Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.6 Хранение продуктов в холодильном оборудовании осуществляется на стеллажах и подтоварниках, в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

5.7 Хранение продуктов на складе, холодильном оборудовании и в производственных помещениях осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

5.8 Молоко, поступающее в учреждение в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

5.9 Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей, мясорубок.

5.10 При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате (при наличии). При приготовлении блюд не применяется жарка.

5.11 При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

5.12 Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в порядке, установленном СанПиН.

5.13 Крупы используются без посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

5.14 Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

5.15 Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65° С, холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15° С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.16 Обработка овощей осуществляется в порядке, установленном СанПиН.

5.17 Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. 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 качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/-2° С.

5.18 Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

5.19 Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

5.20 В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

5.21 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.

5.22 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной 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.

5.23 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. 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,

олады, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2° - +6° С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинским работником (при его отсутствии иным ответственным лицом).

5.24 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

5.25 В учреждении организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

6. Составление меню для организации питания детей разного возраста

6.1 Питание удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии и соответствует требованиям СанПиН, обеспечивает 100% суточного рациона.

Завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин – 25 %». 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%. 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.

6.2 Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

6.3 Питание организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях. Примерное меню изменяется по сезонам с учетом требований СанПиН.

6.4 При составлении примерного меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

6.5 В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

6.6 Примерное меню содержит информацию в соответствии с требованиями СанПиН (наименование блюда, выход блюда, пищевые вещества в граммах, энергетическая ценность, витаминизация). Обязательно приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

6.7 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно требованиям СанПиН.

6.8 Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В некоторых случаях (недопоставка продуктов по каким-либо причинам, недоброкачество продуктов и т.д.) допускается замена меню в соответствии с правилами документооборота учреждения.

6.9 Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с

луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Уплотненный полдник с включением блюд ужина состоит из напитка (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, крупяных запеканок, рыбных, мясных, овощных и творожных блюд, салатов, винегретов. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям СанПиН.

6.10 При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания допускается корректировка меню при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

6.11 На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-требования в электронном виде. Исправления в меню-требовании не допускаются.

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

6.13 Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно с учетом требований СанПиН.

6.14 Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи, определяется временем пребывания детей и режимом работы учреждения. При 10,5-12 часовом – 4-5 разовое питание.

6.15 Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в учреждении и дома, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции

6.16 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).

7. Организация питания детей в группах (специально оборудованных помещениях)

7.1. Организацию питания детей в группах (специально оборудованных помещениях) осуществляет воспитатель и создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, для воспитания культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2 Получение пищи с пищеблока осуществляет помощник воспитателя по графику, утвержденному директором учреждения, в соответствии с режимом приема пищи в разных возрастных группах и с требованиями СанПиН. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду.

7.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4 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.

7.5 При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, закусок (салатов), салфеток в салфетницах, тарелки для хлеба, столовых приборов для детей в соответствии с возрастом.

7.6 Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

7.7 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание салфеток для сервировки столов, расставление салфетниц) под непосредственным контролем воспитателя (помощника воспитателя), с учетом пожелания детей.

7.8 Порционирование осуществляет помощник воспитателя под руководством воспитателя,

объем порции соответствует объему порции, указанному в меню – требования и контрольному блюду, выставленному на пищеблоке.

7.9 Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.10 Сервировка столов для приема пищи осуществляется в соответствии правилами этикета и требованиями СанПиН.

7.11 Ввиду определенной специфики режима работы педагогов и невозможности предоставления отдельного времени для приема пищи, прием пищи воспитателем осуществляется одновременно с детьми.

7.12 Докармливание детей в группах раннего возраста, а так же детей с ограниченными возможностями здоровья, осуществляет воспитатель и помощник воспитателя.

7.13 Уборку посуды со столов осуществляет помощник воспитателя при отсутствии детей за столами.

7.14 Замена салфеток, использующихся для сервировки столов, производится ежедневно или по мере их загрязнения.

7.15 В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря суказанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют и просушивают в соответствии с требованиями СанПиН. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

7.16 Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

7.17 Столы в групповых комнатах (специально организованных помещениях) после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

7.18 Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару крышками, очистка которых проводится после каждого приема пищи или по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается и промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

7.19 Ответственность за организацию питания в группе (специально организованном помещении) несут воспитатели в соответствии с требованиями СанПиН, контроль за деятельностью сотрудников по организации питания несет медицинский работник или иное ответственное лицо.

8. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

8.1 Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости детей, на основании фактического наличия детей в группах.

8.2 Ежедневно калькулятор (старшая медсестра или ответственный за составление меню) составляет меню-требование на следующий день на основании табеля учета посещаемости детей и информации воспитателей (родителей) о прибывающих детях. На следующий день, в 8.00 медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах.

8.3 В случае снижения численности детей, составляется акт о распределении невостребованных порций питания (Приложение № 1), увеличивается выход блюд и вносятся изменения в меню (выписывается новое меню) в соответствии с количеством присутствующих детей. Данные акты заносятся в Журнал регистрации актов о распределении невостребованных порций питания (Приложение № 2).

8.4 Продукты, оставшиеся невостребованными при закладке, возвращаются на склад в соответствии с корректировкой меню- требования. Возврат продуктов, выписанных по меню, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания или срок реализации не позволяет дальнейшее хранение. Возврату подлежат яйца, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи сырые.

8.5 В случае увеличения численности детей, составляется акт о перераспределении имеющихся порций питания (Приложение № 1), уменьшается выход блюд и вносятся изменения в

меню (выписывается новое меню) в соответствии с количеством присутствующих детей. Данные акты заносятся в Журнал регистрации актов о распределении невостребованных порций питания (Приложение № 2).

8.6 Продукты, необходимые при закладке, выдаются со склада в соответствии с корректировкой меню- требования. Дополнительно не выдаются продукты при их отсутствии на складе (мясная, рыбная продукция, творог), штучная продукция, заказанная накануне по предварительному количеству детей. В ситуации недостаточного количества штучной продукции проводится замена блюд в меню- раскладке в соответствии с установленным документооборотом учреждения. Выдаче подлежат яйца, консервация/овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, соки, овощи сырые.

8.7 Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.8 Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.9 Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя, средств местного бюджета.

8.10 Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в учреждении.

8.11 Начисление оплаты за питание производится на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.12 Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

8.13 Нормативная стоимость оплаты родителями содержания ребенка в детском саду определяется Учредителем.

8.14 В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Контроль организации питания

9.1 При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении следует руководствоваться СанПиН, условиями государственного контракта.

9.2 Старшая медсестра учреждения ежедневно, по каждому приему пищи, осуществляет контроль закладки основных продуктов в котел и выход готового блюда.

9.3 Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель учреждения, заведующий структурного подразделения, бухгалтер. Организация контроля проводится с оформлением результатов проверки в форме акта.

9.4 С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении к участию в контроле привлекаются бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Управляющего совета.

9.5 Проверки осуществляются 1 раз в неделю, охватывают все сферы деятельности учреждения по организации питания воспитанников в учреждении.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1 Заведующий структурного подразделения осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

10.2 Отчеты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, административных совещаниях, заседаниях педагогического совета, Управляющего совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3 Для соблюдения требований СанПиН по организации питания в учреждении разрабатываются и утверждаются следующие документы:

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное десятидневное меню;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд с учетом возрастных групп детей (до 3 и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья и гигиенический журнал;
- журнал контроля за температурным режимом холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- акт о распределении/ перераспределении невостребованных/ имеющихся порций питания;
- журнал регистрации актов распределения/ перераспределения невостребованных/ имеющихся порций питания.

Учтено мнение Совета родителей (протокол № 7 от 09.03.2023 г.).

Учтено мнение Совета родителей (протокол № 7 от 09.03.2023г)

Пронумеровано, прошнуровано,
скреплено печатью *14*

И. Д. директора БЮУ СОШ № 5 г. Сызрани
Смирнова

