

Положение
об организации питания воспитанников
в МАОУ СОШ № 58 города Тюмени

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (далее – СанПиН), уставом МАОУ СОШ № 58 города Тюмени (далее – Учреждение).

1.2. Положение регулирует порядок организации питания воспитанников Учреждения, проходящих обучение по основной общеобразовательной программе дошкольного образования.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении 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.

2. Организация питания воспитанников

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с санитарными правилами.

2.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями, в соответствии с настоящим Положением.

2.3. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил.

2.4. Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПиН.

2.5. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов должны соблюдаться установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.6. Питание воспитанников 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 воспитанников, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.7. На основании утвержденного примерного меню кладовщиком ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию предоставляются медицинской сестрой в группы и на пищеблок. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в том числе в случае несвоевременной поставки, несоответствия продукта качеству и установленным требованиям, в целях полноценного сбалансированного питания производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

В случаях, указанных в абзаце первом настоящего пункта, кладовщиком в меню-требование вносятся изменения с указанием причины внесения изменений. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.9. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы Учреждения.

График приема пищи воспитанниками утверждается приказом директора Учреждения.

2.10. Ежедневно воспитателями групп ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал посещаемости детей.

2.11. Ежедневно до 12:00 часов воспитатели формируют заявку на питание воспитанников своей группы на следующий день исходя из фактического (прогнозного) количества воспитанников, посещающих Учреждение.

После завтрака до 09:00 часов, воспитатели корректируют заявку на питание воспитанников своей группы на текущий день исходя из фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении.

На основании скорректированных заявок воспитателей кладовщик вносит изменения в меню-требование с учетом фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении, и предоставляет его на пищеблок. Сотрудники пищеблока осуществляют закладку продуктов и приготовление пищи с учетом скорректированного меню-требования, а также обеспечивают возврат полученных продуктов на склад либо получение дополнительных продуктов со склада.

Продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

В случае снижения численности детей, фактически присутствующих в Учреждении, и невозможности осуществления возврата продуктов, выписанных по меню-требованию, по

основаниям, установленным в абзаце четвертом настоящего пункта, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных блюд или увеличение выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома, родители (законные представители) воспитанников информируются об ассортименте питания воспитанников, путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

Составление ежедневного меню и предоставление его воспитателям обеспечивает кладовщик.

Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется воспитателями не позднее 7.15 часов.

2.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинской сестры и при обязательном информировании родителей (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации.

Информирование родителей (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации осуществляется воспитателями групп путем размещения соответствующей информации в каждой групповой ячейке, на основании информации, представленной медицинской сестрой.

2.14. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя, в сопровождении младшего воспитателя и заключается:

- а) в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;
- б) в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи воспитанниками;
- в) контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора Учреждения.

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- а) промыть столы горячей водой с мылом;
- б) тщательно вымыть руки;
- в) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- г) сервировать столы в соответствии с количеством воспитанников.

3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.6. Воспитанникам, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, младшим воспитателем оказывается помощь в кормлении.

4. Функциональные обязанности администрации и персонала Учреждения по организации питания воспитанников

4.1. Директор Учреждения:

4.1.1. Организует работу по обеспечению питанием воспитанников.

4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами.

4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений работников Учреждения и родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания воспитанников.

4.1.4. Выносит на обсуждение органов управления Учреждения вопросы организации питания воспитанников.

4.1.5. Выступает на собраниях родителей (законных представителей) о состоянии питания воспитанников, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.

4.1.6. Осуществляет контроль качества питания воспитанников, распределение функциональных обязанностей персонала Учреждения при организации питания воспитанников.

4.2. Кладовщик:

4.2.1. Осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в Учреждение, их правильной транспортировкой и хранением, соблюдением сроков реализации.

4.2.2. Осуществляет контроль над санитарным паспортом автомашины, медосмотром водителя (экспедитора).

4.2.3. Ежедневно сверяет фактическое количество воспитанников с количеством, указанным в меню-требовании и производит корректировку нормы выдачи продуктов.

4.2.4. Осуществляет контроль за наличием продуктов питания на складе.

4.2.5. Обеспечивает формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания.

4.2.6. Осуществляет приемку продуктов питания на склад.

4.2.7. Организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации.

4.2.8. Ведет журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

4.2.9. Осуществляет контроль за температурным режимом холодильного оборудования на складе, ведет журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.10. Осуществляет выдачу продуктов питания на пищеблок.

4.3. Медицинская сестра:

4.3.1. Осуществляет соблюдение натуральных норм продуктов питания и правильного соотношения белков, жиров и углеводов при составлении меню.

4.3.2. Осуществляет учет детей, страдающих аллергическими заболеваниями.

4.3.3. Предоставляет данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию в группы и на пищеблок.

4.3.4. Контролирует технологию приготовления пищи, её качество и соответствие выдачи нормам, предусмотренным меню.

4.3.5. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников.

4.3.6. Несет ответственность за качество питания в Учреждении, соблюдение режима питания.

4.3.7. Контролирует организацию питания детей в группах.

4.3.8. Постоянно контролирует отбор и хранение суточной пробы готовых блюд.

4.3.9. Производит снятие пробы до выдачи пищи по группам.

4.3.10. Производит снятие пробы до выдачи пищи по группам.

4.3.11. Дает рекомендации родителям (законным представителям) по питанию воспитанников вечером, в выходные и праздничные дни (с учетом дневного и недельного рациона питания в Учреждении).

4.4. Повар, шеф-повар:

4.4.1. Присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет выход блюд.

4.4.2. Проводит витаминизацию готовой пищи. Предоставляет информацию о проведении витаминизации воспитателям в целях информирования родителей (законных представителей) воспитанников.

4.4.3. Осуществляет приготовление блюд в соответствии с ежедневным меню и меню-требованием с соблюдением санитарных правил, и технологией приготовления пищи.

4.4.4. Обеспечивают нормы закладки продуктов питания в котел.

4.4.5. Контролируют качество сырой и готовой продукции.

4.5. Бухгалтер:

4.3.1. Ведет учет продуктов питания, поступающих на склад.

4.3.2. Проводит выборочную инвентаризацию по отдельным продуктам (не реже 1 раза в месяц).

4.6. Младший воспитатель:

4.6.1. Получает готовую пищу на пищеблоке в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора Учреждения.

4.6.2. Обеспечивает соответствие нормы блюда при раздаче в группе, правильную сервировку стола, уборку столов после приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.

4.6.3. Оказывает помощь в кормлении воспитанников, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи.

4.7. Воспитатель:

4.7.1. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора Учреждения.

4.7.2. Обеспечивает соблюдение рекомендаций медицинского работника по специальному (диетическому) питанию воспитанников.

4.7.3. Обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.

4.7.4. Формирует культурно-гигиенические навыки за столом, обучает воспитанников этикетным нормам и правилам.

5. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых продуктов питания, приемка продуктов питания на склад

5.1. Учреждение осуществляет закупку продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупке товаров, работ, услуг Учреждения.

5.2. Обязательства поставщиков по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов питания, а также требования к качеству, ассортименту, количеству продуктов питания устанавливаются закупочной документацией, договорами, заключенными между Учреждением и поставщиками.

5.3. Не позднее 1-го рабочего дня, следующего за днем заключения договора на поставку продуктов питания, бухгалтерия Учреждения передает кладовщикам его копию с приложениями, являющимися неотъемлемой его частью.

5.4. Контроль за наличием продуктов питания на складе, формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания осуществляет кладовщик.

Приемка продуктов питания на склад осуществляется кладовщиком или приемочной комиссией в порядке, установленном локальным актом Учреждения и (или) договорами поставки.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. Контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет шеф-повар Учреждения.

6.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с СанПиН.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с СанПиН.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Учреждения.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно кладовщиком, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с СанПиН.

6.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Отбор суточной пробы осуществляет шеф-повар в соответствии с правилами, установленными СанПиН.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется шеф-повар.

6.6. Контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора Учреждения осуществляют воспитатели.

6.7. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья в соответствии с СанПиН.

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

6.8. С целью реализации контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении, координации работы работников Учреждения, из числа административного персонала приказом директора Учреждения назначается ответственное лицо (ответственные лица) за организацией питания воспитанников (далее – ответственное лицо).

Ответственное лицо за организацией питания воспитанников:

- а) координирует и контролирует деятельность работников Учреждения по вопросам организации питания воспитанников;
- б) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

в) вносит предложения директору Учреждения по вопросам организации питания воспитанников;

г) осуществляет иные функции, поручения директора Учреждения, связанные с обеспечением и организацией питания воспитанников.

6.9. Вопросы организации питания воспитанников в Учреждении ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления Учреждения, собраний родителей (законных представителей) воспитанников.

В ежегодный план работы Учреждения включаются мероприятия для воспитанников и их родителей (законных представителей) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).

7. Заключительные положения

7.1. Вопросы, связанные с организацией питания воспитанников в Учреждении, но не нашедшие детального отражения в настоящем Положении, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации, Тюменской области, муниципальными правовыми актами города Тюмени, локальными нормативными актами Учреждения.

7.2. В случае принятия правовых актов по вопросам организации питания воспитанников, содержащих иные нормы по сравнению с настоящим Положением, в части возникающего противоречия применяются указанные нормативные правовые акты.