

Согласовано:
на заседании Управляющего Совета
ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Усть-Кинельский
Протокол №7 от 04.03.2021г.
Председатель Управляющего Совета
_____ Рябцева О.А.

Утверждено:
приказом директора ГБОУ
СОШ № 2 п.г.т. Усть-Кинельский
№ 122-3 от 04.03.2021г.
_____ 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,
реализующих основную общеобразовательную программу
дошкольного образования

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует вопросы организации питания в структурных подразделениях детский сад «Золотой петушок» и детский сад «Буратино» (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. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующими федеральными, региональными и иными нормативными документами регламентирующими правила предоставления питания.

1.3. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников СП, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим СП ответственные работники.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Кинельским управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего СП.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями действующего СанПин в СП выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с действующим Федеральным законом и иными нормативными документами.

2.3.3. Для организации питания работники СП ведут и используют следующие документы:

- приказ о работе пищеблока;
- приказ о закладке продуктов;
- приказ о составе бракеражной комиссии;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим воспитанников;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню по необходимости;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания (выполнение натуральных норм);
- журнал смены кипяченой воды;
- журнал проведения «С» витаминизации третьих и сладких блюд
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния складских помещений;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции и др;

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 осуществляет контроль за работой сотрудников по распределению обязанностей по организации питания.

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

3.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в СП 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 «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.

3.5. 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.

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

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

3.8. 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.

3.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

3.11. 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.

3.12. 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 ангин, 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.

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

3.14. В СП должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в СП и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

4. Организация питания в СП

4.1. Организация питания воспитанников предусматривает необходимость соблюдения 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 работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребёнку, 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 ребёнка, 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, сезонно-ориентированным, 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, или свежие фрукты, или кисломолочные продукты.

4.5. Примерное меню утверждается заведующим СП и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню.

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. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии таблицей замены пищевой продукции с учётом ее пищевой ценности.

Медицинская сестра вместе с кладовщиком готовят проект приказа заведующему СП, где указывают причину замены одного вида пищевой продукции и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий.

4.9. На основании утвержденного примерного 10- дневного меню ежедневно составляется меню – требование на выдачу продуктов питания установленного образца. Возможно составление меню – требования на выдачу продуктов питания в электронном виде.

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

4.11. Вносить изменения и исправления в утвержденное меню-требование, без согласования заведующего СП, запрещается.

4.12. 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.

4.13. 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».

4.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры или лица, её заменяющего, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

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 (по желанию)

6.1. Сотрудник СП пишет заявление на питания на имя директора ГБОУ СОШ №2 в произвольной форме.

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

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

6.4. 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 и питьевой режим, 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 табель 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 при организации общественного питания администрация руководствуется действующими санитарными правилами, методическими рекомендациями.

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

8. Меры по улучшению организации питания

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников медицинская сестра СП совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания.

Срок действия Положения не ограничен