

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Сколково муниципального района Кинельский
Самарской области**

(наименование образовательной организации)

ПРИНЯТО
Протокол заседания
педагогического совета № 2
от 25 октября 2021 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ СОШ с. Сколково
_____/Еркина А.М./
приказом № 244- ОД от 25 октября
2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В СП ДС «КОЛОКОЛЬЧИК»
ГБОУ СОШ с. Сколково
муниципального района Кинельский Самарской области**

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

В структурном подразделении детский сад «Колокольчик» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Сколково муниципального района Кинельский Самарской области

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение регламентирует организацию питания в структурном подразделении детский сад «Колокольчик» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с. Сколково муниципального района Кинельский Самарской области (далее детский сад).

1.2 Настоящее положение разработано в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. №26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПин 2.3.21078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001г. №36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПин 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005г. №3; Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденных Минздравом РФ от, 18.02.1994 г. №06-15/3-15, Уставом учреждения.

1.3. Настоящее Положение

Устанавливает порядок организации питания детей в детском саду, разработано с целью создания оптимальных условий, направленных на:

- обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечение качества и безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4 Старший воспитатель детского сада несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.5. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками

1.6. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями и настоящим Положением.

1.7. Детский сад определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, согласовывает ее с директором Учреждения, затем формирует заявки контрактному управляющему.

1.8. Закупка и поставка продуктов питания в детский сад 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 (контрактной) основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход ребенка в детском саду.

1.9. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

2. Основные направления работы по организации питания в детском саду.

2.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в детском саду;

2.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

2.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического

оборудования в помещении пищеблока; 2.4. Организация питания детей раннего возраста; 2.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

2.6. Санитарно-гигиеническое обучение и инструктаж сотрудников пищеблока; 2.7. Санитарно-гигиеническое обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

2.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;

2.9. Вопросы организации сбалансированного, полезного питания в детском саду;

2.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. Дети получают пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. 3.3. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с

примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей

пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста,

утвержденным директором Учреждения.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно калькулятором составляется меню-требование и утверждается директором школы.

3.5. Для детей в возрасте от 1 года 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 обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню - требование без согласования с директором школы запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) калькулятором составляется служебная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора школы.

3.9. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня.

3.10. 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.

3.11. 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).

3.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп.

3.13. Ежедневно калькулятором ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

- 3.14. Калькулятор обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд +60-65°.
- 3.16. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора Учреждения. Результаты контроля (оценка готовых блюд) регистрируются в бракеражном журнале.
- 3.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, калькулятором осуществляется С-витаминация III- его блюда.
- 3.18. Выдача пищина группы осуществляется строго по графику.
- 3.19. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 3.20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой, утвержденной директором Учреждения.
- 3.21. 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.
- 3.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 - +6С в холодильнике.
- 3.23. Бракераж сырых продуктов регистрируется в бракеражном журнале сырых продуктов, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).
- 3.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.
- 3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования в соответствии с действующим законодательством, санитарно-гигиеническое обучение, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках.
- 3.26. Повара проходят ежегодно обучение и допуск к работам в электроустановках напряжением до 1000в (вторая группа

электробезопасности).

3.27. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносят в журнал здоровья.

Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания.

3.28. В детском саду должен быть организован питьевой режим.

3.29. В детском саду используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов. Кипячение воды на пищеблоке проводится каждые три часа в промаркированной емкости и выдается на группы в соответствии с графиком организации питьевого режима.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели.

4.2. 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.

4.3. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному старшим воспитателем и калькулятором детского сада. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

4.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. 4.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет (средняя группа) в соответствии с содержанием образовательной программой дошкольного образования в разных возрастных группах.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают третье блюдо;

- подается салат и первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей); - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники; - дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

5.1. Ежедневно калькулятор составляет меню-требование на следующий день. Постановка детей на питание и их снятие с питания производится до 11.00 ч. накануне следующего дня. Меню составляется на основании данных списков с учетом поставленных или снятых с питания детей.

5.2. В случае снижения численности детей порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

5.3. 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.

5.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании Табеля посещаемости, который в конце каждого месяца заполняют

воспитатели. Табель подписывается воспитателем группы и директором школы. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.5. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом.

5.6. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включаются в оплату родителям за присмотр и уход, размер которой устанавливается приказом директора Учреждения на основании распоряжений Учредителя.

5.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, главного бухгалтера.

5.8. Расчёт финансирования расходов на питание детей в детском саду осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

5.9. Финансирование расходов на питание осуществляется как за счет бюджетных средств, так и внебюджетных средств (не менее 85% денежных средств, полученных в виде родительской платы за присмотр и уход за детьми в детском саду).

5.10. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в детском саду.

5.11. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия или таможенной декларации и удостоверения качества на продукты.

6. Требования к транспортировке, приему, хранению продуктов питания.

6.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроком годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Кладовая для хранения продуктов оборудуется приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

6.2. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдение условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

6.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществляется кладовщиком детского сада 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 кладовщик. 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.

6.4. В рамках исполнения контрактов на поставку продуктов питания в детский сад прием продуктов питания проводит Приемочная комиссия, назначенная приказом директора Учреждения, действующая в соответствии с Положением о приемочной комиссии государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с.Сколково муниципального района Кинельский Самарской области.

6.5. Приемочная комиссия принимает решение о приемке товара (работы, услуги) с учетом результатов экспертизы проверки предоставленных поставщиком результатов, предусмотренных контрактом в части их соответствия условиям и требованиям контракта.

6.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока и кладовой детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

6.7. 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.

6.9. В помещениях пищеблока и кладовой проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

7. Контроль за организацией питания в детском саду.

7.1. Общее руководство по организации питания в детском саду возлагается на старшего воспитателя детского сада.

7.2. Старший воспитатель:

- контролирует выполнение основной образовательной программы дошкольного образования в разных возрастных группах по воспитанию у детей культурно-гигиенических навыков, навыков культуры питания, навыков самообслуживания, выполнение детьми обязанностей дежурных по столовой, формированию навыков здорового питания;

- проведение контроля за организацией питания воспитанников в рамках тематического и оперативного контроля, согласно годовому плану работы детского сада на учебный год;

- освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

7.3. Калькулятор детского сада:

- контролирует качество доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации;

- принимает участие в закладке продуктов на пищеблоке;

- контролирует технологический процесс приготовления пищи;

- ежедневно производит пробу готовых блюд, результат заносит в бракеражный журнал;

- контролирует соблюдение норм выхода порций;

- контролирует соблюдение графика получения пищи на группы;

- контролирует соблюдение учебно-вспомогательным и обслуживающим персоналом выполнения правил выдачи и получения продуктов питания с

пищеблока (спецодежда, маркировка и пр.);

- контролирует организацию питания на группах (сервировка, нормы выдачи, соблюдение санитарно-гигиенических требований и т.д.);
- ежедневно составляет меню-раскладку на основании примерного 10-дневного меню.
- составляет расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий на основании технологических карт;
- контролирует выполнение норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности)(ежемесячно);
- осуществляет анализ выполнения двухнедельного меню (1 раз в 2 недели);
- проверяет соответствие меню, сумме, положенной на 1 ребенка в день;
- ведет накопительную ведомость;
- ведет ежедневный учет посещаемости воспитанниками детского сада;
- ежемесячно подает в бухгалтерию табель посещаемости;
- производит расчет потребности детского сада в продуктах питания и подает сведения о потребности в продуктах питания контрактному управляющему ежеквартально и по запросу;
- составляет ежеквартальный и годовой отчет по выполнению натуральных норм питания.
- контролирует санитарное состояние пищеблока и кладовой, организацию обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- контролирует соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирует родителей (законных представителей) о ежедневном меню (ежедневно).

7.4. Кладовщик:

- обеспечивает контроль за качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями и др.);
- совместно с калькулятором контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

7.5. Завхоз ДОУ обеспечивают контроль за:

- за выполнением контракта (договора) на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

7.6. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание, несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до начала завтрака, в день питания, уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников.
- планируют на родительских собраниях с присутствием заведующего детским садом обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Малого педагогического совета;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

7.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду к участию в контроле привлекается бракеражная комиссия, включающая в состав представителей от педагогов детского сада и родителей, назначенная приказом директора Учреждения и действующая в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

8. Ведение специальной документации по питанию

- Положение об организации питания воспитанников;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет), утвержденное директором Учреждения.
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд), утвержденные директором Учреждения;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет), утвержденное директором Учреждения;
- Журналы бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал здоровья;
- Заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Информация для родителей о ежедневном меню для детей;
- График выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- Накопительная ведомость;
- Инструкции по охране труда и пожарной безопасности.