муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 4»
г. Калача-на-Дону Волгоградской области

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол №__
«__»_____20___

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____С.В. Матюшенко
Приказ №_____«__»_____20___

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальном казенном образовательном учреждении «Средняя школа № 4» г. Калача-на-Дону Волгоградской области

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальном казенном образовательном учреждении «Средняя школа №4» г. Калача-на-Дону Волгоградской области (далее – Положение об организации питания ДГ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» , действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Миноборнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2020 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями от 13.07.2020 г., Уставом образовательного учреждения.

1.2. Действие Положения об организации питания распространяется на ДГ, осуществляющей присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (далее – обучающиеся) и имеющее в своей структуре группы, работающие в режиме 10,5 часов.

Положением об организации питания регламентируются порядок организации питания обучающихся в ДГ, а также отношения между родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в ДГ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ДГ осуществляется штатными работниками ОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в ДГ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. От 02.07.2013) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися в ДГ.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или)договором.

2. Организация питания в ДГ

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДГ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , Примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта, гражданско-правового договора бюджетного учреждения.

2.2. Питание в ДГ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для возрастной категории детей от 2-х до 7 лет с учетом времени пребывания обучающихся в ОУ.

Для воспитанников, посещающих ДГ в режиме полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.3. В ДГ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Руководитель ОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, норм и законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персоналом ДГ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания обучающихся в соответствии с пп.2.3.4 настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала здоровья);
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.4. Организация питания в ДГ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона обучающихся, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в ДО для детей от 3-х до 7 лет, включающие примерное меню установленной формы (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем ОУ.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в ДГ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

2.7. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
2.8. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 08.00 часов, дефростируют (размораживают); повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
2.9. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
2.10. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)
2.11. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.
2.12. Для правильной организации питания обучающихся в ДГ должны быть следующие локальные акты и документация:
- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для соответствующих составу обучающихся возрастных групп детей от 2-х до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп детей от 2-х до 7 лет, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей от 2-х до 7 лет;
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
-журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал здоровья (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ОУ);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
2.13. При поставке продуктов питания в ОУ предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (ОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы №4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.
2.14. Организация питания обучающихся в ДГ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в

течение дня в ОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ОУ.
В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за организацией питания в ДГ

3.1. Контроль за организацией питания в ДГ осуществляют руководитель ОУ, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя ОУ, органы самоуправления ОУ, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ОУ.

3.2. Руководитель ОУ обеспечивает контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Завхоз ОУ осуществляет 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 (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

4. Заключительные положения.

4.1. Положение вступает в силу с момента утверждения.