

Рассмотрено
на управляющем совете
Протокол №1
от «29» августа 2016 года



«Колотиловская ООШ»
С. Колотилова В.Р.
августа 2016 года

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих структурное подразделение «Детский сад» муниципального общеобразовательного учреждения «Колотиловская основная общеобразовательная школа» (далее «структурное подразделение «Детский сад»») и порядок организации питания детей.

1.3. Структурное подразделение «Детский сад» обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в структурном подразделении «Детский сад».

1.4. Основными задачами организации питания детей в структурном подразделении «Детский сад» 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.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками структурного подразделения «Детский сад» в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на директора школы.

II. Порядок организации питания воспитанников в структурном подразделении «Детский сад»

2.1. Воспитанники структурного подразделения «Детский сад» получают питание в соответствии со временем пребывания в группе и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в структурном подразделении «Детский сад» организуется в соответствии с Перспективный рацион питания («Перспективным меню структурного подразделения «Детский сад» МОУ «Колотиловская ООШ»), разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (таблица 1),.

Таблица 1. Примерное меню

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	N рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за второй день:								
... и т.д. по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

2.4. При составлении Перспективного рациона питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; второй завтрак – 5%, обед - 35%; полдник - 15%.

2.5. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

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

2.6. Согласно нормам СанПиН, каждый воспитанник структурного подразделения «Детский сад» получает 65% необходимых пищевых продуктов из суточного набора продуктов для организации питания детей в структурном подразделении «Детский сад» МОУ «Колотиловская ООШ» (г, мл, на 1 ребенка/сутки. (Таблица 2)

Таблица 2. Суточные наборы продуктов для организации питания детей в структурном подразделении «Детский сад» МОУ «Колотиловская ООШ» (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко	156	175,5	156	175,5
Кисло-молоч. продукты	97,5	117	97,5	117

Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	13,5	26	13,5	26
Сметана с м.д.ж. не более 15%	5,8	7,2	5,8	7,2
Сыр твердый	2,8	4,2	2,6	3,9
Мясо (бескостное/ на кости)	35,7/44,2	39,3/48,7	32,5	35,7
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	14,9/14,9/14,3	17,5/17,5/16,9	13	15,6
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	22,1	25,3	20,8	24,05
Колбасные изделия	-	4,5	-	4,4
Яйцо куриное столовое	0,3 шт.	0,4 шт.	13	37,4
Картофель: с 01.09 по 31.10	104	121,5	78	91
с 31.10 по 31.12	111,8	139	78	91
с 31.12 по 28.02	120,2	139,7	78	91
с 29.02 по 01.09	130	132,1	78	91
Овощи, зелень	166,4	211,2	133,2	169
Фрукты (плоды) свежие	70,2	74,1	68,7	65
Фрукты (плоды) сухие	5,8	7,1	5,8	7,1
Соки фруктовые (овощные)	65	65	65	65
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	32,5	-	32,5
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	26	32,5	26	32,5
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	39	52	39	52
Крупы (злаки), бобовые	19,5	27,9	19,5	27,9
Макаронные изделия	5,2	7,8	5,2	7,8
Мука пшеничная хлебопекарная	16,2	18,8	16,2	18,8
Масло коровье сладкосливочное	11,7	13,6	11,7	13,6
Масло растительное	5,8	7,1	5,8	7,1
Кондитерские изделия	4,5	13	4,5	13
Чай, включая фиточай	0,3	0,4	0,3	0,4
Какао-порошок	0,3	0,4	0,3	0,4
Кофейный напиток	0,6	0,8	0,6	0,8
Сахар	24,8	30,6	24,8	30,6
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,3	0,3	0,3
Мука картофельная (крахмал)	1,3	1,9	1,3	1,9
Соль пищевая поваренная	2,6	3,9	2,6	3,9
Хим состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания %;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в

случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов %;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептов, расчетных или лабораторных данных).

2.6. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на технологические карты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Повседневный рацион питания детей в структурном подразделении «Детский сад» формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню утвержденное директором МОУ «Колотилевская ООШ» вывешивается в дошкольной группы, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью директора МОУ «Колотилевская ООШ». Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в структурном подразделении «Детский сад» разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В структурном подразделении «Детский сад» учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.14. Питание детей в структурном подразделении «Детский сад» организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими

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

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в структурном подразделении «Детский сад» проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В структурном подразделении «Детский сад» не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.19. Доставка пищевых продуктов в структурное подразделение «Детский сад» осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в структурном подразделении «Детский сад» 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 бракеража. В структурном подразделении «Детский сад» 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.

2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В структурном подразделении «Детский сад» складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока в структурном подразделении «Детский сад» учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.23. Все технологическое и холодильное оборудование в структурном подразделении «Детский сад» находится в рабочем состоянии.

2.24. В структурном подразделении «Детский сад» технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми

продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. В структурном подразделении «Детский сад» для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование мясорубки, электрические плиты, водонагреватель, жарочный шкаф, картофелечистка, мясорубка протирочная.

2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.28. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, 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 Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. В структурном подразделении «Детский сад» работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.30. В структурном подразделении «Детский сад» организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.31. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в структурное подразделение «Детский сад» снабжающие организации на основании заключенного контракта в порядке, договора, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению структурного подразделения «Детский сад» всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются контрактами, заключенными между МОУ «Колотилловская ООШ» и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему

предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы структурного подразделения «Детский сад». Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в структурном подразделении «Детский сад». С учетом этого график завоза продуктов в структурное подразделение «Детский сад» согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МОУ «Колотиловская ООШ» имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В структурном подразделении «Детский сад» обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в структурном подразделении «Детский сад» осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в структурном подразделении «Детский сад» осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Завхоз осуществляет ежемесячный анализ деятельности структурных подразделений «Детский сад» по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в структурном подразделении «Детский сад» доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива, педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

