



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области основная общеобразовательная школа № 9
имени Героя Советского Союза И.Д. Ваничкина
города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск
Самарской области

446218, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Ворошилова, д.6, телефон 88463547052

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете
ГБОУ ООШ № 9
протокол № 9
от «09» марта 2021г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом №119/1 - од
от «09» марта 2021г.
Директор ГБОУ ООШ № 9
_____ Г.Н. Недбало

СОГЛАСОВАНО

на Управляющем совете
протокол № 5_от «09» марта 2021г.
Председатель УС В.Ф. Поваляева

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**в структурных подразделениях «Детский сад «Родничок»,
«Детский сад «Звонкие голоса»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области
основной общеобразовательной школы № 9
имени Героя Советского Союза И.Д. Ваничкина
города Новокуйбышевска
городского округа Новокуйбышевск Самарской области**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в структурных подразделениях «Детский сад «Родничок», «Детский сад «Звонкие голоса» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 9 имени Героя Советского Союза И.Д. Ваничкина города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее – Положение, структурные подразделения, Учреждение) регламентирует порядок организации питания в структурных подразделениях «Детский сад «Родничок», «Детский сад «Звонкие голоса».

1.2. Организация питания в структурных подразделениях должна отвечать принципам здорового питания, в том числе включающие:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;

- технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения, утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 02.02.2021, Уставом ГБОУ ООШ № 9 г. Новокуйбышевска.

1.4. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в структурных подразделениях, укрепления здоровья воспитанников, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в структурных подразделениях.

1.5. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в структурных подразделениях, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации

и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в структурных подразделениях, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.6. Организация питания в структурных подразделениях осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.8. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в структурных подразделениях.

1.9. Организация питания в структурных подразделениях осуществляется штатными работниками структурных подразделений.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в структурных подразделениях является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в структурных подразделениях.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ГБОУ ООШ № 9 г. Новокуйбышевска в части организации и обеспечения качественного питания в структурных подразделениях.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Структурные подразделения обеспечивают гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в структурных подразделениях, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих структурные подразделения, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока структурных подразделений обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах.

3.8. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.9. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся

источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 1*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Требования к используемому оборудованию, инвентарю, посуде, таре

4.1. Пищеблок структурных подразделений должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4.2. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.

Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

4.3. Для мытья посуды, инвентаря и столовых приборов рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

4.4. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45°C.;
- мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;

Бокалы рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием.

4.5. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах в течение 10 мин.

4.6. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

4.7. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4.8. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45°C) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

4.9. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

4.10. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть в следующей последовательности: - мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание теплой проточной водой;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

4.11. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря вывешивается в помещениях моечных в местах мойки посуды и инвентаря.

4.12. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.13. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
 - производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
 - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
 - кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.
- 4.14. Не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

5. Порядок поставки и прием продуктов

- 5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением.
- 5.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам структурных подразделений, с момента подписания контракта.
- 5.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов структурных подразделений.
- 5.4. Товар передается в соответствии с заявкой структурных подразделений, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 5.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 5.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 5.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, маркировку рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.
- 5.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 5.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 5.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного

(пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

5.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок структурных подразделений (*Приложение 2*).

6. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

6.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующих структурных подразделений, шеф-повара и кладовщика структурных подразделений, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

6.2. Пищевые продукты, поступающие в структурные подразделения, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

6.3. 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. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

6.6. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры (холодильное оборудование) необходимо содержать в чистоте.

6.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

6.9. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд должны использоваться термометры.

6.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных

супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.11. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

6.12. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар.

6.13. В холодильных камерах, холодильном оборудовании рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой или холодильного оборудования. Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках. Субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика.

6.14. Охлажденную и мороженную рыбу (филе рыбное) рекомендуется обеспечивать хранение в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

6.15. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке.

Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

6.16. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

6.17. Для хранения хлеба предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

6.18. Для хранения овощей и корнеплодов обеспечиваются необходимые условия, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

6.19. Яйцо хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

6.20. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

- не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты;
- мясо перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.

6.21. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

6.22. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты из вареных овощей в незаправленном виде рекомендуется хранить при температуре не выше +6° не более 12 часов. Заправляются салаты и винегреты и нарезанные компоненты непосредственно перед отпуском.

6.23. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха.

Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

I - мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор);

II - замачивание в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

6.24. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

6.25. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

6.26. Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную.

6.27. С 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

6.28. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

6.29. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.30. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором Учреждения или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанным и утвержденным директором Учреждения или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

7.1. График приема пищи для воспитанников структурных подразделений составляется согласно установленному СанПиН режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в структурных подразделениях и утверждается заведующим структурным подразделением.

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующими структурных подразделений.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке структурного подразделения.

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующими структурных подразделений, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, расхождение численности детей по меню с фактической численностью (возврат продуктов на склад или дополнительная выдача продуктов со склада) старшей медицинской сестрой структурного подразделения оформляется накладная, в которую вносятся все необходимые изменения в меню. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух

недель (с учетом режима структурных подразделений) для каждой возрастной группы детей.

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать требованиям СанПиН.

7.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы в соответствии с требованиями СанПиН;
- объём блюд для каждой возрастной группы в соответствии с требованиями СанПиН;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями СанПиН.

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии детей в структурных подразделениях, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

7.17. Выдача воспитанникам рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в структурных подразделениях.

7.18. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, старшая медицинская сестра, кладовщик.

8. Организация питания в структурных подразделениях

8.1. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо в структурном подразделении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (*Приложении 3*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению директора Учреждения быть переведены на другие виды работ.

8.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующими структурных подразделений или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанными и утвержденными директором Учреждения или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий,

указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.3. Контроль организации питания воспитанников структурных подразделений, соблюдения меню осуществляет заведующие структурных подразделений.

8.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей структурных подразделений должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам СанПиН по каждому приему пищи.

8.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

Рекомендации по отбору суточных проб.

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей.

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться непосредственно перед раздачей.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике "Для суточных проб" или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

8.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 4*).

8.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

8.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

8.11. В компетенцию заведующих структурных подразделений по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока структурных подразделений достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

8.12. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

8.13. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями/помощниками воспитателя строго по графику.

8.14. Привлекать воспитанников структурных подразделений к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.15. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель/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.

8.16. К дежурству по столовой привлекаются дети с 3 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.19. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливает воспитатель и младший воспитатель (помощник воспитателя).

9. Организация питьевого режима в структурных подразделениях

9.1. Питьевой режим в структурных подразделениях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

9.2. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.3. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике,

ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

10. Порядок учета питания

10.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственных за контроль качества поставляемых продуктов питания и готовой продукции, технологию приготовления пищи, о создании бракеражной комиссии по контролю за качеством питания и т.д.

10.2. Старшая медицинская сестра осуществляют учет питающихся воспитанников в Табеле учета посещаемости детей.

10.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день.

10.4. В случае снижения численности детей, учтенных при составлении меню, продукты, заложенные для приготовления завтрака и (или) обеда, отпускаются фактически присутствующим воспитанникам (по Табелю учета посещаемости), в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически. Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. По возврат вносятся изменения в меню и заверяется заведующим структурным подразделением.

10.5. В случае увеличения численности детей, учтенных при составлении меню, отпускаются фактически присутствующим воспитанникам (по Табелю учета посещаемости) блюда с уменьшенной нормой. Вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10.6. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

11.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

11.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в структурных подразделениях.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Директор Учреждения, заведующий структурным подразделением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в структурных подразделениях.

12.2. Директор Учреждения представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.3. Распределение обязанностей по организации питания между

заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком структурных подразделений отражаются в должностных инструкциях.

12.4. Контроль организации питания в структурных подразделениях осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом Директора Учреждения и органами самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

12.5. Директор Учреждения, заведующий обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.6. Ответственные лица за контроль качества поставляемых продуктов питания и готовой продукции, бракеражная комиссия структурного подразделения осуществляет контроль:

- качества 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);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБОУ ООШ № 9 г. Новокуйбышевска согласовывается с Управляющим советом, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора ГБОУ ООШ № 9 г. Новокуйбышевска.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.

Приложение 1

к Положению об организации питания
в структурных подразделениях «Детский сад «Родничок»,
«Детский сад «Звонкие голоса»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области основной общеобразовательной школы № 9
имени Героя Советского Союза И.Д. Ваничкина
города Новокуйбышевска
городского округа Новокуйбышевск Самарской области

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 2

к Положению об организации питания
в структурных подразделениях «Детский сад «Родничок»,
«Детский сад «Звонкие голоса»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области основной общеобразовательной школы № 9
имени Героя Советского Союза И.Д. Ваничкина
города Новокуйбышевска
городского округа Новокуйбышевск Самарской области

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 3

к Положению об организации питания
в структурных подразделениях «Детский сад «Родничок»,
«Детский сад «Звонкие голоса»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области основной общеобразовательной школы № 9
имени Героя Советского Союза И.Д. Ваничкина
города Новокуйбышевска
городского округа Новокуйбышевск Самарской области

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 4

к Положению об организации питания
в структурных подразделениях «Детский сад «Родничок»,
«Детский сад «Звонкие голоса»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области основной общеобразовательной школы № 9
имени Героя Советского Союза И.Д. Ваничкина
города Новокуйбышевска
городского округа Новокуйбышевск Самарской области

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8