

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» с. Утевка муниципального района Нефтегорский Самарской области

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ СОШ с. Утевка

_____ Е.В. Лобачева

Приказ № 364 - од от 21.12.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

**Рассмотрено и обсуждено
Педагогическим советом
структурных подразделений
ГБОУ СОШ с. Утевка
Протокол № 2/2 от 20.12. 2021 г.**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в ДОУ (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями), Уставом ГБОУ СОШ с. Утевка с целью обеспечения сбалансированного питания обучающихся, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в ДОУ является:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся ДОУ (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на ДОУ, осуществляющего образовательную деятельность.

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

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», примерным 10-ти дневным меню.

2.4. Питание обучающихся в ДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в ДОУ. Для детей, находящихся в ДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.5. В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.5.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.5.5. Наличие квалифицированного штатного персонала пищеблока, владеющего технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.5.7. Заведующий ДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», примерным 10-ти дневным меню;

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в ДОУ согласно требований Федерального закона Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями);

- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41 Федерального закона Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- осуществление производственного контроля ДОУ:

а) органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);

б) контроль целостности упаковки;

в) контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

г) контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

- соблюдению правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками ДОУ;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания обучающихся в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

а) меню-требование на выдачу продуктов питания;

б) гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 1);

в) журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2);

г) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3);

д) журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4);

е) журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5).

2.6. Организация питания в ДООУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания обучающихся, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, предусматривать адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

2.7. На основании утвержденного Примерного меню в ДООУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания.

2.8. На каждое блюдо должна иметься технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов;

2.9. Для правильной организации питания детей в ДООУ хранятся, а также разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- приказ об утверждении Положения об организации питания в ДООУ;
- приказ о назначении ответственных за контролем качества продуктов питания в ДООУ;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) на 10 рабочих дней на сезоны лето-весна и осень-зима),
 - технологические карты кулинарных изделий (блюд),
 - накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
 - меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 1);
- заявки на продукты питания;
- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- книга учета материальных ценностей – ведомость контроля за рационом питания (в электронном виде).

2.10. При поставке продуктов питания предприятие - поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

2.11. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения раздельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта должна проводиться водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной

таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, не должны использоваться для перевозки людей и других товаров. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать санитарную одежду (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся в ДООУ и дома родители информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДООУ проводит информационно-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 ДООУ

3.1. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляют заведующий ДООУ, члены бракеражной комиссии, медицинский работник ДООУ и другие общественные организации, по соглашению с администрацией ДООУ.

Принято с учетом мнения
Совета родителей
протокол № 3 от 20.12.2021 г.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Результат осмотра медицинским работником (допущен / отстранен)

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

