

Принято
Общим собранием работников
Протокол № 1
от «11» 01 2021 года
Председатель Общего собрания р.
Мухаметзянова Э.Р.

«Утверждаю»

Директор МБОУ «Прогимназия №10

«Созвездие» ЗМР РТ»

Шакиржанова Ф.Р.

Введено в действие приказом

ОТ « 11 » ОКТ 20 81 Г. № 1-01

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в
Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Прогимназия №10 «Созвездие» Зеленодольского муниципального района
Республики Татарстан»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в МБОУ «Прогимназия №10 «Созвездие ЗМР РТ» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха оздоровления обучающихся и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций организации питания обучающихся и обучающихся образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями 13 июля 2020 года, Уставом Учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в Учреждении разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся Учреждении, укрепления здоровья обучающихся, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания обучающихся Учреждении, устанавливает требования к организации питания обучающихся, порядок постав продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует поряд организации и учета питания в Учреждении, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания обучающихся возлагается на Учреждение или организацию, оказывающую услуги по организации питания.

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

1.6. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении.

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

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся Учреждений являются:

-обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся Учреждения инфекционных неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся Учреждения 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 Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания обучающихся.

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

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

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, 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 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;
- 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. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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 пищевой продукции.

3.7. 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.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное

использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

3.10. 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.

3.11. 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 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

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

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

4. Порядок поставки продуктов.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаровопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаровопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется бракеражной комиссией и кладовщиком Учреждения. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, ответственного повара и кладовщика Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их

происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

5.6. Учреждение должно быть обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, должны быть кладовые для хранения сухих продуктов и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. 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.

5.9. 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 в Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях, Журнале учета температурного режима холодильного оборудования.

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах.

6.1. Обучающиеся Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному директором Учреждения режиму питания в зависимости от длительности пребывания обучающихся в Учреждении (Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица №4).

6.2. Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором Учреждения.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания обучающихся в Учреждении, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором Учреждения.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором Учреждения, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой Учреждения составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждения. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы обучающихся.

6.7. Масса порций для обучающихся должна строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица №1).

6.8. При составлении меню для обучающихся в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблицы №1,2);

- объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица

№3);

- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

6.11. При наличии обучающихся в Учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

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

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

6.14. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

6.15. 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 осуществляют бракеражная комиссия, в состав которой входят повар, медицинская сестра, директор Учреждения.

7. Организация питания в Учреждении.

7.1. Медицинская сестра, ответственная за организацию питания в Учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должна 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 (сотрудники). 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 работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором Учреждения или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологическим картам, разработанным и утвержденным руководителем Учреждения или руководителем организации, оказывающей услуги по организации питания или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидкых и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания обучающихся в Учреждении, соблюдения меню осуществляют

директор Учреждения.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания обучающихся в Учреждении должны соблюдаться следующие требования:

- питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для обучающихся, 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) с учетом следующего:
 - 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, приведенным в Приложении 3, по каждому приему пищи.
 - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для обучающихся-сирот и обучающихся, оставшихся без попечения родителей.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся, приведен в Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркованные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная пробы отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.9. 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.

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

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

7.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции Учреждения.

7.14. В компетенцию директора Учреждения по организации питания входит:

- утверждение или согласование ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.15. Работа по организации питания обучающихся 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.

7.16. Привлекать обучающихся Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

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

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

7.21. В группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питания обучающихся в группах семейного типа, по присмотру и уходу за детьми при детских садах

8.1. При организации питания обучающихся в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Допускается осуществлять питание обучающихся в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.1.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.1.3. Пища доставляется с пищеблока Учреждения.

8.1.4. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.

9. Организация питьевого режима в Учреждении.

9.1. Питьевой режим в Учреждении должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.1.2. Организация питьевого режима осуществляется 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 полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в Графике.

10. Порядок учета питания

10.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся обучающихся в Журнале учета посещаемости обучающихся.

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

10.4. До 8.10 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

10.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

10.6. В случае снижения численности обучающихся, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

10.7. Если на завтрак пришло больше обучающихся, чем было заявлено, то для всех обучающихся уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших обучающихся.

10.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

11. Ответственность и контроль за организацией питания.

11.1. Директор Учреждения создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся в Учреждении.

11.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в Учреждении отражаются в должностных инструкциях.

11.3. К началу нового года директор Учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражной комиссией, определяются их функциональные обязанности.

11.4. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия, утвержденные

приказом директора Учреждения.

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

11.6. Бракеражная комиссия 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);
- 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 обучающихся (ежемесячно).

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания осуществляет контроль:

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся обучающихся в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора Учреждения.

12. Документация.

12.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в Учреждении;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания в Учреждении;
- Положение о бракеражной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы обучающихся (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы обучающихся (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания обучающихся (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником Учреждения каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости обучающихся;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного

набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал контроля санитарной обработки помещений и оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

12.2.Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся Учреждения;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

14. Заключительные положения.

14.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Педагогическом совете, утверждается и вводится в действие приказом директора Учреждения.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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

В данном документе
пронумеровано, прошнуровано, скреплено
печатью 10 листов.

Директор МБОУ «Прогимназия №10 ЗМР РТ»

Ф.Р. Шакиржанова



