

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад «Чебурашка» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 15 имени Героя Советского Союза Д.М. Карбышева города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее по тексту – Положение) определяет порядок организации питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад «Чебурашка» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 15 имени Героя Советского Союза Д.М. Карбышева города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее по тексту – Структурное подразделение).

1.2. Положение разработано в целях создания необходимых условий для охраны жизни и укрепления здоровья, организации питания воспитанников Структурного подразделения.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ с действующими изменениями и дополнениями, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ, «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ, «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. 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 РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы), утвержденным Главным государственным врачом РФ 21.05.2003), нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» от 13.03.1987 г. № 4265-87, № 11-4/6-33, Информационным письмом Минздрава РФ от 18.02.1994 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» (вместе с «Инструкцией по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях», утв. Минздравом РФ 18.02.1994 № 06-15/2-15, «Инструкцией по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминным премиксом 730/4», утв. Минздравом РФ от 18.02.1994 № 06-15/3-15)

1.4. Основными задачами организации питания детей в Структурном подразделении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

1.5. Организацию питания воспитанников (закупки, заказ, получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и др.) осуществляют работники Структурного подразделения в соответствии со штатным расписанием, утвержденным приказом директора государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 15 имени Героя Советского Союза Д.М. Карбышева города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее по тексту – ГБОУ) и должностными обязанностями работников (бухгалтер и/или специалист по закупкам, кладовщик, повар, кухонный рабочий, заведующий структурным подразделением, старший воспитатель, медицинские работники, воспитатели, младшие воспитатели, помощники воспитателей).

2. Организация рационального питания

2.1. В Структурном подразделении обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастными особенностями, режимом работы структурного подразделения, нормами, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.2. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям ребёнка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.

2.3. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырьё, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать требованиям действующих СанПин «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2.4. Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утверждаемым приказом директора ГБОУ.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом их пищевой ценности в соответствии с действующими СанПиНами.

2.5. Правильная организация питания воспитанников предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильному сочетанию его с режимом дня в каждой возрастной группе и режимом работы структурного подразделения;
- строгое соблюдение ежедневной стоимости питания на одного ребенка, суточной потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах и норм выхода готовых блюд;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возрастных особенностей и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания с питанием в домашних условиях;
- проведение анкетирования родителей (законных представителей), необходимой санитарно-просветительной работы с родителями (законными представителями) и работниками структурного подразделения;
- учёт климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режимом питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребёнку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- оперативный и систематический контроль за организацией работы на пищеблоке, в том числе в период получения и раздачи пищи, правильной организацией питания воспитанников в группах;
- учёт эффективности питания воспитанников.

3. Порядок учета питания и контроль за организацией питания

3.1. Ежегодно на начало учебного года директором ГБОУ издается приказ о назначении ответственного (уполномоченного) за организацию питания в Структурном подразделении.

3.2. Ответственный (уполномоченный) за организацию питания:

- своевременно ведет документооборот в соответствии с утвержденной директором ГБОУ номенклатурой дел Структурного подразделения по разделу медицинская деятельность;
- осуществляет контрольные мероприятия в части организации питания соответствии с приказами директора ГБОУ и распоряжениями заведующего структурным подразделением;
- ежедневно контролирует ведение документооборота работниками пищеблока и членами бракеражной комиссии;
- осуществляет ежедневный контроль и учет присутствующих и отсутствующих воспитанников в таблице учета посещаемости;

- составляет ежедневное меню в соответствии с табелем учета посещаемости, стоимостью и калорийностью;

- оформляет заявку и передает ее на пищеблок с учетом корректировки по количеству присутствующих детей.

3.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом, детям старшего дошкольного возраста, в виде увеличения нормы блюда.

3.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в Структурном подразделении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

3.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая, сгущенное молоко), кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия.

3.6. Возврат продуктов, выписанных для приготовления второго завтрака и обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии технологией приготовления питания:

- рыба - так как перед закладкой дефростируют (размораживают).

Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца производится сверка с работником бухгалтерии.

3.8. Распределение обязанностей в части организации питания между работниками Структурного подразделения (пункт 1.5 настоящего Положения) отражаются в их должностных инструкциях и локальных актах ГБОУ.

3.9. Финансовое обеспечение по организации питания воспитанников Структурного подразделения отнесено к компетенции директора ГБОУ.

3.10. Начисление, подготовка и печать квитанций на оплату за присмотр и уход за детьми Структурного подразделения производится работником бухгалтерии ГБОУ на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели групп и сводных таблиц посещаемости, которые заполняют медицинские работники.

Число дето-дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Работники бухгалтерии не реже двух раз в месяц в рамках своей компетенции осуществляют контроль в части организации питания в соответствии с приказами директора ГБОУ и распоряжениями заведующего структурным подразделением

(выполнение натуральных норм, сроки хранения и реализации продуктов, рациональное расходование бюджетных средств и др.).

3.11. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) или освобождение от платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в ГБОУ устанавливается приказом директора ГБОУ в соответствии с действующим законодательством.

3.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4. Условия, сроки хранения и поставки продуктов

4.1. Продукты питания поставляются в Структурное подразделение организациями в соответствии с действующим с Федеральным Законом РФ от 05.04.2013 г. № 44 «О контрактной системе в сфере закупок, товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с действующими изменениями и дополнениями при наличии сопроводительных документов в соответствии с действующим законодательством, предъявляемым к качеству, безопасности, санитарно-эпидемиологическому благополучию, защите жизни и здоровья граждан Российской Федерации и подлежащих передаче вместе с товаром (сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарная справка на мясную, рыбную продукцию и птицу и др. в бумажном и (или) электронном виде).

4.2. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов, статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий перевозки (транспортирования) в соответствии с действующими СанПиНами.

4.3. Прием продуктов на пищеблоке проводится кладовщиком в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими СанПиНами.

4.4. Разгрузка пищевых продуктов проводится работниками организации по доставке продуктов в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими СанПиНами.

4.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими СанПиНами.

4.5. Ответственность за условиями и сроками хранения, реализацией продуктов на пищеблоке возлагается на кладовщиков Структурного подразделения.

4.6. Контроль за условиями и сроками хранения, реализацией продуктов на пищеблоке возлагается на медицинских работников структурного подразделения.

5. Суточные нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста

5.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах

согласно действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативами СанПиН.

5.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в структурном подразделении 12 часов, используется следующий норматив:

- завтрак – 20%;
- второй завтрак – 5%;
- обед – 35%;
- полдник – 15%;
- ужин – 25%.

5.3. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

5.4. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

5.5. 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, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента подписания.

6.2. Структурное подразделение вправе вносить в настоящее Положение изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.