

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Красноборский центр образования»

ПРИНЯТО

На общем собрании коллектива
МБОУ «СОШ Красноборский ЦО»
протокол заседания №1
от « 30 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНО



приказом и.о. директора
МБОУ «СОШ
Красноборский ЦО»
№185-од от 31.08.2023
Ю.Н.Богданова

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников**

1. Общие положения

Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) является локальным нормативным актом : муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа «Красноборский центр образования»

1.1. муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Красноборский центр образования»(Дошкольное отделение) (далее – Дошкольное отделение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом Детского сада.

1.3. Положение направлено на охрану здоровья воспитанников Дошкольное отделение и регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников и порядок организации питания детей в условиях Дошкольное отделение .

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Дошкольное отделение являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство готовых блюд, кулинарной продукции, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается штатными сотрудниками Детского сада в соответствии с должностными обязанностями.

1.6. Дошкольное отделение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Детском саду.

1.1. Работники дошкольного отделения должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники пищеблока – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.2. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на директора МБОУ или исполняющего обязанности директора, назначенного в установленном порядке на период его отсутствия.

1.3. Лица с признаками инфекционных заболеваний в учреждение не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения в учреждении принимаются меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в изоляторе до прихода родителей (законных представителей) или до приезда скорой помощи. После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).

1.4. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе инженерных систем, в том числе электроснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, директор МБОУ (или исполняющий обязанности директора) в течение двух часов с момента выявления информирует территориальное отделение, осуществляющее федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, Учредителя и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.5. Дошкольное отделение обеспечивает ежемесячное проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий.

1.6. Срок действия настоящего Положения ограничен. Положение действует до 01.01.2025 года.

1. Содержание пищеблока, оборудования и инвентаря .

2.1. Пищеблок дошкольного отделения включает в себя горячий и холодный цеха.

2.2. Помещения пищеблока, предназначенные для приготовления, хранения пищевой продукции, оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами.

2.3. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

2.4. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

2.5. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими

повреждениями кухонной или столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

2.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

2.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно. Мытье столовой посуды производится отдельно от кухонной посуды.

2.8. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специально отведенном месте 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, директору или заместителю директора по дошкольному образованию.

2.9. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – термометрами.

2.10. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

2.11. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.12. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

2.13. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.14. В помещении пищеблока влажную уборку проводят ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику, как правило, каждую пятницу календарного месяца.

2.15. Все производственные помещения пищеблока должны быть обеспечены холодной и горячей водой.

2.16. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Горячая и холодная вода должны подаваться через смесители.

2.17. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

2.18. Для уборки помещений пищеблока выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенном месте. Запрещается ремонт помещений пищеблока в течение учебного года и в период нахождения детей в учреждении.

2. Организация питания воспитанников дошкольного отделения МБОУ «СОШ Красноборский ЦО»

3.1. Воспитанники дошкольного отделения получают четырехразовое питание с дополнительным вторым завтраком (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.2. Питание детей осуществляется согласно примерного двухнедельного меню, утверждаемого директором (или исполняющим обязанности директора), включающее горячее питание, дополнительного питания (в случае необходимости), 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.

3.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в учреждении, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

3.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник - 15%; ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника (30-35%), включающая блюда ужина.

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов - $\pm 15\%$.

3.6. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 – 3 раза в неделю.

3.7. 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 согласно приложению № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.9. Не допускается использование в организации питания детей пищевой продукции, приведенной в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-208.1.10.

3.10. Питание детей в дошкольном отделении соответствует принципам «щадящего питания», предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. В целях профилактики гиповитаминозов круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель) после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – заместителя директора по дошкольному образованию). Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

3.12. Выдача пищи с пищеблока в возрастные группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом по дошкольному отделению. Результаты контроля регистрируются в журнале установленной формы. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Бракераж готовой продукции осуществляется в соответствии с Положением о бракеражной комиссии, утвержденным приказом по дошкольному отделению.

3.13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.14. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.15. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал установленной формы. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ

3.16. Запрещается работникам пищеблока и работникам, непосредственно контактирующим с пищевыми продуктами, готовыми блюдами, носить во время работы ювелирные украшения (кольца, серьги, браслеты и прочее), закалывать спецодежду булавками, иголками, скрепками, зажимами, а также принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.17. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода вывешивают возле раздаточной пищеблока, а также в приемных помещениях всех возрастных групп.

3.18. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад дошкольного отделения по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), стуженное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

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

3. Организация питьевого режима в дошкольном отделении МБОУ «СОШ Красноборский ЦО»

4.1. Питьевой режим в дошкольном отделении обеспечивается посредством использования кипяченой питьевой воды.

4.2. При организации питьевого режима используется посуда из расчета списочного состава воспитанников каждой возрастной группы, предназначенная для контакта с пищевой продукцией.

4.3. Питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды обеспечен с условиями соблюдения следующих требований:

- кипячение воды производится не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смена воды в емкости для ее раздачи производится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется поваром.

4. Транспортирование и поставка продуктов питания

5.1. Продукты питания в дошкольное отделение поставляются снабжающими организациями, получившими право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственной (пищевой) продукции должно осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

5.3. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией, муниципальными контрактами и договорами, заключаемыми между МБОУ «СОШ Красноборский ЦО» и снабжающими организациями.

5.4. Непосредственную ответственность за прием продуктов питания на склад дошкольного отделения, учет и реализацию на пищеблок для приготовления блюд несет кладовщик, который осуществляет входной контроль поступающих на склад продуктов.

Входной контроль осуществляется в соответствии с Инструкцией по осуществлению входного контроля поступающих на склад продуктов, утвержденной приказом по учреждению в установленном порядке.

5.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

5.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в учреждение 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 в учреждение не принимаются.

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

5.8. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

5.9. Если несоответствие продукта требованиям качества не могла быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.10. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в дошкольном отделении.

5. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

6.1. В дошкольном отделении МБОУ «СОШ Красноборский ЦО» проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными учреждением.

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

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, мороженых изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с переменным десятидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.