

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДЕНО

Общим собранием работников МБОУ
Росток г.о.Самары

Директор МБОУ Росток г.о.Самара

Председатель

_____ Калмыкова Г.А.


_____ И.Г.Пронина

Протокол № 2 от 22 ноября 2017 г.

Приказ № 63-од от «22» ноября 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке предоставления и организации питания
воспитанников, обучающихся и сотрудников
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Начальной школе-детском саду «Росток» городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее Положение) о порядке предоставления и организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальной школы-детского сада «Росток» городского округа Самара (далее – образовательное учреждение), разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и иных нормативных документов, регламентирующих порядок предоставления и организации питания воспитанников в бюджетных образовательных учреждениях.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания, устанавливает правила и регулирует порядок предоставления и организации питания воспитанников, обучающихся и сотрудников учреждения.

1.3. Образовательное учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников и обучающихся по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется за счет средств бюджета городского округа Самара, за счет средств родителей (законных представителей), сотрудников учреждения.

1.6. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 2 до 7 лет, и обучающихся от 7 до 11 лет, а также требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в учреждении, реализующем образовательную программу дошкольного образования и начального общего образования.

1.7. Организация питания воспитанников, обучающихся и сотрудников обеспечивает порядок получения, хранения и учета продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах, школьной столовой и пр..

2. Особенности организации питания детей и сотрудников

2.1. Поставка продуктов питания для воспитанников, обучающихся и сотрудников образовательного учреждения осуществляется ООО «Новая кампания» на основании договоров:

-договор на организацию питания воспитанников,

- договор на организацию питания работников,
- договор на организацию питания воспитанников льготных категорий.

2.2. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при поставке продуктов питания на пищеблок возлагается на руководство ООО «Новая кампания» и кладовщика образовательного учреждения.

2.3. Старшая медицинская в соответствии с 10-дневным меню составляет меню и меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд и стоимостью одного дня для воспитанников, обучающихся и сотрудников. Документы утверждаются руководителем образовательного учреждения.

2.4. Родителей (законных представителей) воспитанников, обучающихся информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и на информационном стенде для родителей, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.5.1. Воспитанники учреждения получают 4-разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин), обеспечивающее растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.5.2. Обучающиеся отделения начальной школы получают горячее питание по предварительному заявлению родителей (завтрак, обед, полдник – на выбор: комплексно трехразовое питание, либо на выбор один прием пищи). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.6. Выдача готовой пищи на группы и классы (в школьную столовую) осуществляется строго по утвержденному графику с учетом режима дня в каждой возрастной группе, утвержденного режима приема пищи в классах начальной школы и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность, руководствуясь Положением). Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.6. Работа по организации питания детей в группах, классах осуществляется под руководством воспитателя, классного руководителя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи,
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.7. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель, помощник воспитателя, кухонный рабочий столовой обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом,
- тщательно вымыть руки,
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи,
- проветрить помещения,
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

2.9. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

В школьной столовой всю посуду со стола за собой убирают дети.

2.10. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

2.11. 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,
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи),
- подается первое блюдо,
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей),
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники,
- 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.

2.12. Детей в группах раннего возраста (либо при необходимости в группах младшего дошкольного возраста), у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

2.13. Ежедневно до 14.00 педагогический персонал направляет старшей медицинской сестре учреждения предварительную заявку по учету питающихся воспитанников и обучающихся на следующий день с занесением данных в сводную ведомость «Сличительные сведения по учету и постановке численности воспитанников на питание».

2.14. Общие сведения по количеству детей и сотрудников на следующий день учитываются медицинской сестрой при оформлении меню-требования и согласовываются с кладовщиком для внесения корректировок по суммарному объему заказа продукции, поставляемой с ООО «Новая кампания» на следующий день.

ежедневно выдает учреждению Акт выдачи порций с указанием количества воспитанников и работников.

2.14. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

2.15. Заявку на поставку сырья формирует кладовщик и направляет в ООО «Новая кампания» путем передачи телефонограммы.

2.16. Сотрудники образовательного учреждения по личному заявлению, получают 1 блюдо из общего котла по норме для детей с 3 до 7 лет.

Выдача пищи работникам, работающим в группах, осуществляется в помещении на место работы. Время приема пищи работников соответствует приему пищи воспитанников возрастной группы.

Работники, у которых рабочее место вне групп, принимают пищу с 13.00 до 13.30 в специально отведенном месте.

2.17. В учреждении ведется табель учета постановки на питание сотрудников, в конце месяца табель направляется в бухгалтерию образовательного учреждения для начисления оплаты.

2.18. Начисление оплаты за питание воспитанников и обучающихся и сотрудников производится бухгалтерией учреждения на основании табелей посещаемости воспитанников, обучающихся, которые заполняются педагогическим персоналом, закрепленным за группой, классом. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню - требовании.

2.19. Табель по учету сотрудников по постановке на организацию горячего питания в МБОУ осуществляется ежедневно табельщиком образовательного учреждения. Сведения направляются старшей медицинской сестре для включения в меню на следующий день.

2.20. Оплата за питание воспитанников, обучающихся и сотрудников, осуществляется по квитанциям, выданным образовательным учреждением до 15 числа текущего месяца на расчетный счет ООО «Новая кампания» через банк.

3. Порядок утилизации излишне приготовленной продукции

3.1. Старшая медсестра по состоянию на 9.00 текущего дня сверяет соответствие фактически присутствующих воспитанников, обучающихся с заявкой, поданной педагогами накануне на поставку готовых блюд (Приложение 1).

3.2. Комиссия по утилизации излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам, утвержденная приказом руководителя, ежедневно выявляет отсутствующих воспитанников, обучающихся по возникшим обстоятельствам в группах, составляет:

- Акт утилизации, **излишне** приготовленной продукцию по возникшим обстоятельствам (Приложение 2);

- утилизируют излишне приготовленную продукцию: жидкую пищу и густую продукцию отправляют в контейнер для сбора мусора (при наличии в общий контейнер для пищевых отходов), который вывозится по договору.

3.2. Акты хранятся у старшей медицинской сестры.

4. Специфика приготовления готовой продукции

4.1. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, с 12 часовым пребыванием в учреждении, используется нормативы по СанПиН.

4.2. Питание воспитанников и обучающихся в учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным ООО «Новая кампания» по установленной форме, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом четырех рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 2 до 7 лет и от 7 до 11 лет и утвержденным директором ООО «Новая кампания» и федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей.

4.3. Примерное десятидневное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном десятидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.5. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования с руководителем МБОУ, запрещается.

4.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной составляется меню-раскладка и заверяется подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, сыр и другие) – не реже 2-х раз в неделю.

4.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

4.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.10. В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

4.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

4.12. На каждое блюдо на пищеблоке и в медицинском кабинете должна быть технологическая карта установленного образца.

4.13. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.14. Учет продуктов питания на складе осуществляется кладовщиком образовательного учреждения.

5. Требования к организации питания

5.1. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными прожаренными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо из числа работников пищеблока, прошедших инструктаж.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляет ООО «Новая кампания» специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

5.3. В образовательном учреждении осуществляется хранение продуктов в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5.4. Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательного учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

5.5. 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.

5.6. В помещении пищеблока образовательного учреждения проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Контроль осуществляется старшей медицинской сестрой учреждения.

5.7. Работники образовательного учреждения проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку за счет работодателя, должны иметь личную медицинскую книжку (которая хранится в учреждении), куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.8. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

5.9. Работающие на пищеблоке не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на территории образовательного учреждения.

5.10. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

5.11. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

6. Производственный контроль за организацией питания

6.1. В образовательном учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания воспитанников. Производственный контроль осуществляет МБОУ Росток г.о.Самара. Копии лабораторных исследований хранятся в образовательном учреждении в течение 1 года.

6.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания воспитанников, обучающихся в образовательном учреждении, осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», на основании СанПиН. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников и обучающихся включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным 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 воспитанников, обучающихся;

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

6.3. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.5. Медицинской сестрой учреждения разрабатывается план контроля за организацией питания воспитанников и обучающихся на учебный год, который утверждается руководителем образовательной организации.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в

котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

7. Финансирование расходов на питание

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников, обучающихся в образовательном учреждении, осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

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

7.3. Плата за питание воспитанников, обучающихся образовательного учреждения взимается с родителей (законных представителей) в соответствии с действующим законодательством в Российской Федерации. Для воспитанников дошкольного отделения размер указанной платы не должен превышать 20% затрат на содержание ребенка.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Старшая медицинская сестра осуществляет ежедневный и ежемесячный анализ деятельности образовательного учреждения по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется документация в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

8.4. В образовательном учреждении ведутся бракеражные журналы сырой продукции, поступающей на пищеблок и готовой продукции, выдаваемой. Бракеражная комиссия Бюджетного учреждения работает в соответствии с локальным нормативным актом - Положением о бракеражной комиссии.

9. Срок действия Положения

9.1. Срок действия настоящего Положения до внесения существенных изменений и не ограничен по времени.

Приложение 1
к Положению о порядке предоставления
и организации питания воспитанников и сотрудников

Заявка на пищеблок для организации питания в МБОУ Росток г.о.Самара (дошкольное отделение)

Дата подачи заявки на пищеблок	Дата выдачи готовой продукции на группу	№ группы, возрастной диапазон										Всего воспитанников	
		I младшая №1 (от 2 до 3 лет)	I младшая №2 (от 2 до 3 лет)	II младшая №7 (от 3 до 4 лет)	II младшая №11 (от 3 до 4 лет)	Средняя №6 (от 4 до 5 лет)	Средняя №10 (от 4 до 5 лет)	Старшая №8 (от 5 до 6 лет)	Старшая №9 (от 5 до 6 лет)	Подготовительная №3 (от 6 до 7 лет)	Подготовительная №4 (от 6 до 7 лет)		
" _____ " _____ 2017 г.	" _____ " _____ 2017 г.												0
Количество детей по заявке													0
Количество воспитанников по факту													0
Ответственный за предоставление информации по группе	Подпись												
	Расшифровка подписи												

Ответственный за предоставление информации на пищеблок _____ (должность) _____ Подпись _____

Приложение 2
к Положению о порядке предоставления
и организации питания воспитанников и
сотрудников

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Начальная школа-детский сад «Росток» городского округа Самара					
Россия, 443048, г. Самара, ул. Батайская, д.17 Тел.: (846) 973 82 24 факс (846) 975 95 69 e-mail: rostoklinka@mail.ru					
			УТВЕРЖДАЮ:		
директор <small>подпись</small>		И.Г.Пронина <small>ФИО</small>			
			2017 г.		
М.П.					
Акт об утилизации излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам					
Основание: <u>Расхождения фактического пребывания воспитанников и продуктов, выписанных по меню-раскладке на текущую дату, в связи с уменьшением общего количества воспитанников</u>					
Составлен комиссией в составе:					
Председатель	Ст. м.с	Тудейкина О.П.			
Члены комиссии	Старший воспитатель	Ярополова О.А.			
	Бухгалтер	Звеза А.В.			
материально-ответственное лицо:		Шеф-повар	Норей Е.В.		
Комиссия составила настоящий акт о том, что произведена утилизация следующей продукции:					
№ п/п	Наименование блюда	Время утилизации	Единица измерения (шт./кг)	Количество	
1					
2					
3					
4					
5					
Утилизация произведена: <u>на пищеблоке, из общего котла (путем отбора количества излишне приготовленных блюд)</u> <small>способ утилизации, способ утилизации</small>					
Председатель					
Члены комиссии					