Согласовано

Председатель профсоюзного

комитета школы

Н.Н. Красилова

or alout

Утверждаю Директор школы О.М. Попова решение педсовета протокол № У от W сл. 21 приказ № 3 от 17 91 21

OOMs

## ПОЛОЖЕНИЕ

## об организации питания в дошкольной группе МБОУ «Бачатская ООШ»

## 1. Общие положения.

- 1.1. Настоящие Положение по организации питания в дошкольной группе МБОУ «Бачатская ООШ», разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. N28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания в дошкольной группе, реализующей общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания воспитанников, принципам и методике его формирования.
- 1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц а так же деятельность родительского комитета:
- по формированию рациона питания воспитанников в соответствии с принципами здорового питания,
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке,
- организация хранения пищевых продуктов,
- организации приема пищи воспитанниками,
- организации производственного контроля за питанием воспитанников,
- организации общественного контроля за питанием воспитанников
- 2. Требование к организации питания воспитанников.
- Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания, по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, посещающих учреждение определяются, санитарно-эпидемиологическими правилами нормативами, установленным санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья воспитанников.
- 2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.
- 2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарноэпидемиологическое заключение.
- 2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

- 2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 3. Организация питания на пищеблоке
- 3.1. Воспитанники, посещающие дошкольную группу получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед 35%, полдник 15 %, ужин 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %
- 3.2. Питание в дошкольной группе осуществляется в соответствии с примерным 10дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания и утвержденного директором школы.
- 3.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором школы.
- 3.4. При составлении меню учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы .взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 3.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором, запрещается.
- 3.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню раскладке не допускаются.
- 3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая меню на раздаче, в приемной группы, с указанием полного наименования и веса блюд
- 3.9. Медицинский работник, члены бракеражной комиссии, администрация обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций
- 3.11. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °C; а холодные закуски, салаты, напитки не ниже +15 °C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находится на горячей плите не более 2 часов.

- 3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки каждого из готовых блюд.
- 3.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику
- 4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

- 4.1. Поступающие пищевые продукты должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.3. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 +6  $^{0}$  C, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
- 4.4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:
- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 4.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

4.6. В дошкольной группе должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

- 5. Требования к составлению меню для организации питания воспитанников
- 5.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.
- 5.2. При организации питания и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста воспитанников и временем их пребывания в дошкольной группе.
- 5.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 10 дней, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, утверждено директором школы и согласовано в Роспотребнадзоре.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

5.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель воспитанник должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

5.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежезамороженные овощи и фрукты.

5.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется менютребование установленного образца, с указанием выхода блюд.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

- 5.7. В дошкольной группе должна проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.
- В Журнал «учёта витаминизации» заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.
- 5.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного воспитанника среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

- 5.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая ежедневное меню.
- 5.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации, старшей медицинской сестры.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале

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.

- 5.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается поваром или медицинским работником в объеме: порционные блюда в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры 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 старшая медсестра.
- 5.12 Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня.
- 5.13 Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся;
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- 6. Организация питания воспитанников в группах
- 6.1. Выдача пищи осуществляется строго по графику утвержденному директором.
- 6.2. Работа по организации питания воспитанников в группе осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.
- 6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- -сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 6.5. к сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3-х лет (раскладывание клеенок, скатертей, расставление салфетниц)
- 6.6. Убирать за собой тарелки, приборы и бокалы со стола воспитанникам категорически запрещается, уборку осуществляет младший воспитатель.
- 6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 6.8. 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;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- воспитанники 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. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания
- 7.1. К началу учебного года директор издает приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.
- 7.2. Ответственные за питание осуществляют учет питающихся в Журналах учета посещаемости, которые должны быть прошнурованы, пронумерованы, скреплены печатью и подписью директора.
- 7.3. Ежедневно медсестра составляет меню раскладку на следующий день, на основании поданной в 12-00 заявки воспитателя.
- 7.4. На следующий день, в 9-00 медицинская сестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группе, и при расхождении количества детей более 3 человек проводит корректировку расхода продуктов, оформляя акты возврата или дополнительный выдачи продуктов.
- 7.5. В случае снижения численности воспитанников и закладка продуктов в котел для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание.
- 7.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин), воспитанники отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские

изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, фрукты, овощи.

- 7.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносится изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.
- 7.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 8. Технологические потери и поставка продуктов.
- 8.1. Организации, снабжающие дошкольную группу пищевыми продуктами, должны обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.
- 8.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы
- 8.3. Поставки продуктов осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 8.4. 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.
- 9. Производственный контроль при организации питания.
- 9.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»
- 9.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания воспитанников заключается в:
- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия 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 (плодов и ягод);
- контроле (по меню и меню требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод.
- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов
  (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;
  9.3. Бракеражная комиссия:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.