

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение прогимназия № 698
Московского района Санкт-Петербурга «Пансион»
(ГБОУ прогимназия № 698 Московского района Санкт-Петербурга «Пансион»)

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания работников
ГБОУ прогимназия № 698
Московского района Санкт-Петербурга
«Пансион»
Протокол № 3 от 19.12.2024

УТВЕРЖДАЮ

Директор
И.А.Герболинская

Приказ № 239 от 27.12.2024

С учетом мнения родителей:
Протокол № 2 от 05.12.2024

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания» (далее – Положение) в ГБОУ прогимназия № 698 Московского района Санкт-Петербурга «Пансион» (далее – ОУ) разработано с учетом обеспечения качества и безопасности питания в соответствии с:

- ✓ Конституцией Российской Федерации,
- ✓ Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан,
- ✓ Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ,
- ✓ Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями;
- ✓ Федеральным Законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ✓ Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- ✓ Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями на 03.06.2020);
- ✓ Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- ✓ Законом Санкт-Петербурга от 04.06.2009 № 32-13 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в части предоставления на льготной основе питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга»;
- ✓ Закона Санкт-Петербурга от 26.06.2013 № 461-83 «Об образовании в Санкт-Петербурге»;
- ✓ Распоряжением Комитета по образованию правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры

социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями на 30.12.2020);

- ✓ СанПиН 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»;
- ✓ Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы № 18 Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс»;
- ✓ Нормативными актами Правительства Санкт-Петербурга в части обеспечения питанием детей в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга,
- ✓ «Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга»,
- ✓ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- ✓ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
- ✓ Уставом ОУ.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного и младшего школьного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в ОУ.

1.3. Настоящее Положение устанавливает:

1.3.1 основные направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ОУ;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблоков;
- рациональное размещение технологического и санитарно-технического оборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания младших школьников;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- контроль и анализ условий организации питания в ОУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания;
- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- обеспечение санитарно-гигиенических требований;
- пропаганда вопросов здорового питания;

1.3.2. распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ОУ между администрацией и сотрудниками;

1.3.3. роль и место ответственного лица за организацию питания в ОУ;

1.3.5 Ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами.

1.4. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ОУ.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию

питания, воспитателями, помощникам воспитателя, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ГБОУ , контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. инструкций по вопросам организации питания в ОУ, осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Директор	Заместители директора по УВР, ответственный за организацию питания
2	Заключение контрактов на поставку продуктов питания;	Директор	Зам.директора по экономике
3	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в ОУ; создание условий для организации питания детей, сотрудников	Директор	завхозы
4	Ремонт технологического оборудования пищеблока	завхоз	Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
5	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	медсестра	медсестра
6	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	кладовщик	Кладовщик
7	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	медсестра	Бракеражная комиссия. Кладовщик
8	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста,	медсестра	Работники пищеблока

	сотрудников		
9	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	медсестра	медсестра, повара
10	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	медсестра	медсестра
11	Прохождения сотрудниками пищеблока ОУ медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин), гигиенического обучения	директор	медсестра
12	Утверждение Положения и состава Совета по питанию	директор	директор
13	Утверждение Положения и состава бракеражной комиссии	директор	директор
14	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	завхоз	завхоз
15	Уборка пищеблока, утилизация отходов	медсестра, завхоз	Кухонный рабочий
16	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	завхоз	медсестра, завхоз
17	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Зам.директора, руководитель структурного подразделения, медсестра	Работники пищеблока, Помощники воспитателя
18	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	медсестра	Воспитатели, Помощники воспитателя
19	Приобщение дошкольников к этикету (умение пользоваться столовыми приборами), к труду (умение накрывать на стол); Ознакомление с правилами поведения за столом во время приема пищи	руководитель структурного подразделения, Зам.директора по УВР	Воспитатели; помощники воспитателя
20	Приобщение младших школьников к здоровому питанию, к правилам поведения за столом	Зам.директора по УВР	Учителя, воспитатели ГПД
21	Информирование родителей (законных представителей) детей о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и	руководитель структурного подразделения, Зам.директора по УВР медсестра,	Воспитатели

	т.д.)		
22	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Директор, зам.директора по АХЧ	Ответственный по ОТ и ТБ
23	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом Совете по питанию, на собрании трудового коллектива	Директор	Ответственный за организацию питания

3. Функции ответственного лица по организации питания в ОУ

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществление контроля за соблюдением всеми работниками ОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- анализ работы по организации питания и составление плана мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей и сотрудников ОУ;
- контроль соблюдения персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контроль прохождения сотрудниками ОУ, сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разработка и ведение документации по организации питания в ОУ;
- информирование руководителя ОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ОУ норм и требований к организации питания;
- контроль качества поступающей продукции;
- участие в работе Бракеражной комиссии.

3.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовления пищевой продукции на пищеблоках ответственным за организацию питания отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные, плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 С до +6 С.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ОУ и его заместителям.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ОУ

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в ОУ (руководители в том числе) при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателей изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей и сотрудников.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем ОУ. Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

5. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

5.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей и сотрудников;
- финансового плана ОУ;
- посещаемости;
- данных по проверке надзорных органов;
- предложений Совета по питанию;
- предложений Бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) детей и сотрудников;
- опыта работы образовательных учреждений района, города в области организации питания в образовательном учреждении.

5.2. Организационные принципы питания:

- питание в ОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств;
- организация питания в ОУ осуществляется специально закрепленными штатами;
- поставка продуктов в ОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании государственного контракта;
- процедура на право заключения контрактов на поставку продуктов питания в ОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

5.3. Режим предоставления питания дошкольникам и обучающимся в ОУ

утверждается приказом руководителя на очередной учебный год.

5.4. Контроль за организацией питания детей в ОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляют заместители директора ОУ, ответственные за организацию питания и Совет по питанию.

5.5. Координацию работы по организации питания в ОУ осуществляет директор.

6. Организация питания в дошкольном отделении ОУ

6.1. Питание в дошкольном отделении ОУ должно осуществляться посредством реализации меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Составление меню возлагается на медсестру по питанию. Меню должно утверждаться руководителем ОУ.

6.2. Организация питания:

6.2.1. В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

6.2.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции;

6.2.3. Руководитель подразделения ОУ ежедневно утверждает меню.

6.3. Функционирование питания детей в ОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ОУ;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в ОУ.

6.4. В компетенцию заместителя директора по УВР – руководителя структурного подразделения ОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей.

6.5. К компетенции руководителя ОУ относится:

- контроль за осуществлением мероприятий по организации питания;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ОУ.

6.6. Основные принципы здорового питания:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и митронутриентах (витамины, минеральные вещества и макроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключения использования фальсифицированных пищевых продуктов.

6.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.8. Питьевой режим для детей организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

6.9. Алгоритм действий при организации питания:

6.9.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

6.9.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

6.9.3. Медицинской сестре вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-требование. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

6.9.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы Бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

6.9.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН.

7. Организация питания в начальной школе ОУ

7.1. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся начальных классов (1-х - 4-х), пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся начальных классов.

8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

8.1. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, 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.

8.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С°, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

8.3. 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.

8.4. 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 санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

8.5. В ОУ должен быть организован питьевой режим.

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

8.6. Принципы организации питьевого режима в ОУ.

8.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении, полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

8.6.2. Питьевой режим детей в ОУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными документами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 15-18°C.

8.6.3. Воду дают ребенку из фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды.

8.6.4. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

8.6.4. Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.

8.6.5. При применении на пищеблоках ОУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в образовательных учреждениях в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

8.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

9. Требования к составлению меню для организации питания детей

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

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в ГБОУ.

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ОУ для возрастных категорий, утверждено директором ОУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

9.4. 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, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

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

9.5. 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 возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.7. В ОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению:

9.7.1. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

9.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка 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.

9.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

9.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. 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.

9.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается «суточная проба» готовой продукции.

9.12. 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).

9.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

– количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);

- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) 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.
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

10. Специфика питания детей

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

11. Организация питания сотрудников

11.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания – обеда.

11.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

11.3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя директора.

11.4. Сотрудник, зачисленный за питание, производит оплату по безналичному расчету один раз в месяц. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения. При неуплате отпуск питания сотруднику не производится.

11.5. Сотрудники ОУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

11.6. Табель довольствующихся сотрудников ведет завхоз.

11.7. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на директора ОУ.

Приложение №1 к положению об организации питания

Объекты контроля	Помещение													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Г.ц .	Ов .ц.	Кл 1	
Санитарное состояние														
Выполнение режима питания													-	-
Контрольное блюдо	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Маркировка посуды и инвентаря														
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Уборочный инвентарь														
Обработка яиц	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Состояние ножей, досок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Состояние моющих средств														
Состояние посуды для приготовления и приема пищи													-	-
Своевременность переборки овощей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Наличие инструкций по режиму мытья посуды													-	-
Содержание ветоши														
Суточная проба	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Соблюдение норм выдачи пищи														
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Снятие остатков	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Сервировка стола											-	-	-	-
Культурно — гигиенические навыки											-	-	-	-

Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют.

Приложение №2 к положению об организации питания

Объект контроля	День месяца									
Качество получаемых продуктов										
Ассортимент										
Сроки реализации продуктов										
Первичная кулинарная обработка										
Правильность закладки продуктов										
Соблюдение технологии приготовления										
Достаточность тепловой обработки										
Потребление приготовленного продукта детьми										
Вкусовые качества пищи										
Выполнение натуральных норм										
Выполнение денежных норм										

Условные обозначения: + норма; - нарушение с приложением акта;