

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Селивановская средняя школа № 28- Центр образования с. Селиваново»

ПРИКАЗ

от 09.12.2022г.

№ 288

с. Селиваново

О внесении изменений и дополнений в «Положение об организации питания в структурном подразделении «Селивановский детский сад №57» муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Селивановская средняя школа №28 – Центр образования с.Селиваново» от 08.11.2021г. №231»

На основании протеста Прокуратуры г.Щекино от 06.12.2022г. № 7-34-2022 и в соответствии с **Перечнем пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей** Приложения N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и целях регламентирования организации питания в структурном подразделении «Селивановский детский сад №57» муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Селивановская средняя школа №28 – Центр образования с.Селиваново»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения и дополнения в **«Положение об организации питания в структурном подразделении «Селивановский детский сад №57» муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Селивановская средняя школа №28 – Центр образования с.Селиваново»** от 08.11.2021г. №231 следующим образом.
п. 5.10.дополнить следующим содержанием:
«При организации питания детей не допускается использование пищевой продукции, указанной в Перечне Приложения N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (приложение 4 Положения)
2. Принять в работу текст **Положения об организации питания в структурном подразделении «Селивановский детский сад №57» муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Селивановская средняя школа №28 – Центр образования с.Селиваново» с внесёнными изменениями и дополнениями.** (приложение)
3. Всем ответственным лицам изучить и соблюдать требования и регламент работы в данном направлении.
4. Разместить **Положение** на сайте муниципального бюджетного общеобразовательной организации «Селивановская средняя школа №28 – Центр образования с.Селиваново».
5. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на заведующего структурным подразделением **Городничую Анастасию Владимировну.**
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.А. Наумов

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Селивановская средняя школа № 28- Центр образования с. Селиваново»

УТВЕРЖДАЮ

Принято решением педагогического
08.11.2021г. , Протокол №3;
изменения и дополнения внесены
09.12.2022г.

Директор

А.А. Наумов



09.12.2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в структурном подразделении
«Селивановский детский сад №57»
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Селивановская средняя школа №28 – Центр образования с.Селиваново»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в структурном подразделении «Селивановский детский сад №57» муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Селивановская средняя школа №28 – Центр образования с.Селиваново» Щекинского района Тульской области (далее – структурное подразделение или СП).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32;
- Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР2.3.6.0233-21;
- Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;
- Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3;
- Уставом Организации.

1.2. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам ДО, утвержденным Минобрнауки России от 31 июля 2020г. № 373; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ директор образовательной организации несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за

работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (заведующий отделением, завхоз, калькулятор, работники пищеблока, ответственный за организацию питания, воспитатели, младшие воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся и сотрудников в структурном подразделении «Селивановский детский сад №57», соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в СП.

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками структурного подразделения.

1.5. Срок действия данного Положения неограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению.

2.1. Организация питания возлагается на администрацию образовательной организации (далее ОО).

2.2. Распределение обязанностей по вопросам организации питания между руководителем, руководителем структурного подразделения (заведующий СП), ответственным за организацию питания, завхозом, калькулятором, работниками пищеблока, воспитателями, младшими воспитателями определяется следующим образом:

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в структурном подразделении, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Руководитель ОО, Заведующий СП	Ответственный за организацию питания Заведующий СП
2	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в структурном подразделении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	Руководитель ОО	Завхоз, ответственный за организацию питания
3	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Завхоз	Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Калькулятор	Калькулятор

	условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных		
6	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).	Завхоз	Завхоз, бракеражная комиссия
7	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.	Калькулятор	Повар
8	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции	Калькулятор	Калькулятор
9	Ведение гигиенического журнала сотрудников пищеблока	Ответственный за организацию питания	Ответственный за организацию питания
10	Прохождение сотрудниками структурного подразделения, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Руководитель ОО, Заведующий СП	Делопроизводитель
11	Утверждение состава комиссии по питанию	Руководитель ОО	Заведующий СП
12	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Руководитель ОО	Заведующий СП
13	Подача информации о количестве обучающихся, сотрудников, получающих питание	Калькулятор	Калькулятор, воспитатели
14	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Завхоз	Кухонный рабочий
15	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Завхоз	Завхоз
16	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Ответственный за организацию питания	Повар, младшие воспитатели
17	Отбор суточных проб.	Ответственный за организацию питания, Повар	Повар
18	Работа с детьми по формированию культуры питания. Приобщение детей раннего и дошкольного	Воспитатели	Воспитатели, младшие воспитатели

	пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).		
19	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Калькулятор	Калькулятор, воспитатели
20	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Руководитель ОО, Завхоз	Специалист по ОТ
21	Анализ работы по организации питания в структурном подразделении согласно Плану работы.	Заведующий СП	Заведующий СП, ответственный за организацию питания

3. Функции ответственного лица за организацию питания в СП.

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо за организацию питания в СП возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, средств индивидуальной защиты;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников СП;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в СП;
- своевременно информирует руководителя СП о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками СП норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ОО.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в СП

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в СП (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят первичный инструктаж по ТБ и гигиеническое обучение.

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

4.3. Инструкции разрабатываются ответственным за организацию питания в СП и утверждаются руководителем ОО. Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

5. Организация питания на пищеблоке.

5.1. Дети получают трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом установлен дополнительный прием пищи – второй завтрак. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.

5.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

5.3. Питание в структурном подразделении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, утвержденным руководителем ОО. Примерное двухнедельное меню составляется согласно требованиям пункта 8.1.4. «Особенности организации общественного питания детей» СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.4. Примерное двухнедельное меню содержит 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 меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два дня.

5.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупа, сливочное и растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) – 2-3 раза в неделю.

5.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется поваренная пищевая йодированная соль.

5.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно калькулятором составляется меню-требование на следующий день с указанием выхода блюд для детей разного возраста и утверждается руководителем ОО. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать приложению N 9 таблица №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.10. Для детей в возрасте от 2 лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

При организации питания детей не допускается использование пищевой продукции, указанной в Перечне Приложения N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.(приложение 4 Положения)

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

5.12. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим отделением запрещается.

5.13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта), в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего отделением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

5.14. 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.

5.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в образовательной организации и дома ответственный за организацию питания информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационном стенде на входе в структурное подразделение, воспитатели вывешивают ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность порции.

5.16. В структурном подразделении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа о бракеражной комиссии, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

5.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд (приложение №1 Положения) При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. 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.

5.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

5.19. В структурном подразделении в соответствии с инструкцией по организации питьевого режима (приложение №3 Положения) кипяченой водой организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3 часов.

Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 3 раза в день:

- 8.00 – 8.30
- 11.30 – 11.45
- 14.00 – 14.30

Время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется младшим воспитателем в свободной форме.

5.20. Оборудование и содержание пищеблока структурного подразделения осуществляется в соответствии с санитарным законодательством по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

5.21. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку 1 раз в месяц каждого первого числа и по мере необходимости. (приложение №2)

5.22. Работники пищеблока должны иметь личную медицинскую книжку, в которой отражены результаты медицинских осмотров и обследований, профессиональной гигиенической подготовки, медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях.

5.23. Ежедневно перед началом работы ответственным за организацию питания проводится 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 «Гигиенический журнал (сотрудники)». 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.

5.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Организация питания детей в группах.

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи

- в формировании навыков еды:

- I разновозрастная группа, подгруппа детей раннего возраста (2-3 года): самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем, опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой рукой, пользоваться салфеткой (по напоминанию взрослого), не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом, не выходить из-за стола, не закончив прием пищи, говорить «спасибо».
- I разновозрастная группа, подгруппа детей младшего возраста (3-4 года): самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место, опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой, не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом. Учить пользоваться ложкой, вилок и салфеткой, говорить «спасибо».
- I разновозрастная группа, подгруппа детей (4-5 лет) и подгруппа детей старшего дошкольного возраста (5-6 лет) II разновозрастной группы: совершенствовать навыки аккуратной еды (пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилок,) салфеткой, полоскать рот после еды), сидеть с прямой спиной, аккуратно составлять посуду после еды, относить за собой часть посуды.
- Дети подготовительной к школе подгруппы (6-7 лет) II разновозрастной группы закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом:
 - прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ложкой, вилок, салфеткой.
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
 - в организации питьевого режима в группах.

- 6.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона.
- 6.3. 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.
- 6.4. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному руководителем ОО.
- 6.5. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.6. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.
- 6.7. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 6.8. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 6.9. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 6.10. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:
- На завтрак:
 - на середину стола - тарелку с хлебом, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца. Основное блюдо, чтобы не остыло, подается только тогда, когда ребенок садится за стол.
 - В обед:
 - во время сервировки столов на середину стола ставятся тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата, порционных овощей;
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
 - К полднику стол сервируется, как и на завтрак – с единственным отличием: не подается масло.
- 6.11. Жидкие блюда выдаются младшим воспитателем по объёму. Вторые блюда, салат, хлеб выдаются по весу. Посуда для раздачи пищи детям вымерена.
- 6.12. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 6.13. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7. Организация питания сотрудников.

- 7.1. Сотрудники СП имеют право на получение одноразового питания (обеда)
- 7.2. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания детей, в которое включается

питание сотрудников с указанием выхода блюд. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

7.3. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или отдельно в специально отведенном для этой цели помещении. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

7.4. При организации питания сотрудников учитываются нормы потребности ребенка 3-7 лет.

7.5. Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя руководителя ОО.

7.6. Посуда, используемая для питания сотрудников в СП, имеет соответствующую маркировку.

7.7. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табелей учета посещаемости сотрудников. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

7.8. Табель довольствующихся сотрудников осуществляет калькулятор.

7.9. Питание сотрудников производится на возмездной основе с последующим возмещением работодателю таких затрат.

7.10. Расчет производится за фактические дни питания по истечению месяца.

7.10. Деньги, собранные за питание сотрудников, зачисляются на текущий счет ОО.

8. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

8.1. На начало учебного года (или при производственной необходимости в течении года) руководителем Организации издается приказ о назначении ответственного за питание, который определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей и сотрудников в Журнале учета довольствующихся, который должен быть прошит, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя ОО.

8.3. Ежедневно калькулятор составляет меню-требование на следующий день.

8.4. На следующий день в 08.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах калькулятору, который вносит изменения в меню-требование и передает его на пищеблок.

8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

8.6. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в структурном подразделении, 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:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

8.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.10. Поставки продуктов в ОО осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

8.11. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению СП всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между образовательной организацией и снабжающей организацией.

8.12. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство на мясо и яйца, сертификат). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, в товарно-транспортной накладной допускается указывать сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

8.13. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет завхоз. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. В случаях, когда продукция вызывает сомнения в доброкачественности, прием производит бракеражная комиссия.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

8.14. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима холодильного оборудования осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года.

8.15. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

8.16. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных средств.

8.17. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в структурном подразделении и их средней посещаемостью.

8.18. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля учета посещаемости детей, который заполняет воспитатель группы. Число детодней по Табелю учета посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.19. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ОО и главного бухгалтера.

8.20. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается постановлением администрации муниципального образования Щекинский район.

8.21. Нормативная стоимость питания детей определяется постановлением администрации муниципального образования Щекинский район.

9. Контроль за организацией питания в Организации.

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ОО администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20., 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. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в структурном подразделении осуществляется в соответствии с утвержденным руководителем годовым планом работы структурного подразделения, разработанным администрацией совместно с ответственным за организацию питания.

9.3. Система контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением 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 двухнедельным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);
- подсчетом калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (один раз в месяц);
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

9.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в структурном подразделении ОО, к участию в контроле привлекаются члены родительского комитета.

9.5. Отчеты об организации питания в структурном подразделении ОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях, на совещаниях при руководителе и др.) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

9.6. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Приложение 1
УТВЕРЖДАЮ

А.А. Наумов

Директор



09.12.2022г.

График выдачи
готовых блюд с пищеблока в группы

Прием пищи	Время
Завтрак	8.10-8.25
Второй завтрак	10.15-10.30
Обед	11.45–12-15
полдник	15.15-15.30

Приложение 2
УТВЕРЖДАЮ

А.А. Наумов

Директор



09.12.2022г.

ГРАФИК УБОРКИ ПИЩЕБЛОКА

ПОНЕДЕЛЬНИК	Стены, окна, осветительной арматуры, горячий цех
ВТОРНИК	Чистка котлов, уборочного инвентаря пищеблока
СРЕДА	Генеральная уборка овощного цеха
ЧЕТВЕРГ	Уборка горячего цеха
ПЯТНИЦА	Подготовка пищеблока к следующей неделе

Последний четверг месяца – генеральная уборка пищеблока.

Приложение 3

УТВЕРЖДАЮ

А.А. Наумов

Директор



09.12.2022г.

**Инструкция по организации питьевого режима
в структурном подразделении «Селивановский детский сад №57»
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Селивановская
средняя школа №28 – Центр образования с.Селиваново»**

В структурном подразделении «Селивановский детский сад №57» (далее по тексту СП) организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил:

1. Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.4.5., организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
2. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в СП (выдается воспитателем или младшим воспитателем). По желанию ребенка воспитатель или младший воспитатель группы удовлетворяет потребность в питье.
3. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в СП (при десяти часовом пребывании) ребенок должен получить не менее 60 % суточной потребности в воде.
4. Температура питьевой воды – 18-20 С.
5. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
6. Воду дают детям в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх

- дном). Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.
7. Мытье стаканов осуществляется организованно в моечных столовой посуды, согласно инструкции.
 8. В летний период организация питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой) и ставится на вынесенный стол, разливается воспитателем в чашки по просьбе детей. При этом чистые чашки ставятся на поднос на тот же стол (вверх дном). Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики. Используемые чашки ставятся на поднос для использованной посуды.
 9. Организация питьевого режима отслеживается ежедневно воспитателем и ответственным за организацию питания.
 10. Контроль за наличием кипяченой воды в группе осуществляет младший воспитатель.
 11. График выдачи воды с пищеблока:
 - 8.00 – 8.30
 - 11.30 – 11.45
 - 14.00 – 14.30
 12. После окончания рабочей смены воспитатель сливает оставшуюся воду, ополаскивает чайник.

Приложение4

УТВЕРЖДАЮ

А.А. Наумов

Директор



09.12.2022г.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.