

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖНЕАРЕМЗЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ ТОБОЛЬСКОГО РАЙОНА

626136 Тюменская область, Тобольский район, д.Нижние Аремзяны, ул. Сибирская, 17
тел., факс: 8(3456) 33-76-01 E-mail: n-aremzan@mail.ru

ПРИКАЗ

от 03 февраля 2020 года

№ 9.1

Об утверждении Положения об организации питания воспитанников ДОУ филиалов и структурного подразделения МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, уставом МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ», с учетом мнения Совета родителей (законных представителей) воспитанников (протокол от 04.12.2019 № 2)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников ДОУ филиалов и структурного подразделения МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ» (приложение).

2. Назначить ответственным лицом за организацию питания воспитанников заведующих филиалами Скипину О.Н., Глухих А.А., Тарханову Ю.А, заведующую структурным подразделением Баширову Р.Р., старшего воспитателя Смолякову С.А.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

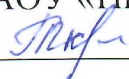


Нугманов Р.Р.

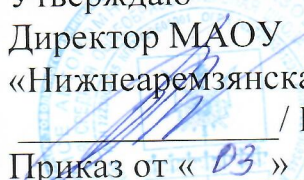
С приказом ознакомлены:

_____	Скипина О.Н.
_____	Глухих А.А.
_____	Баширова Р.Р.
_____	Тарханова Ю.А.
_____	Смолякова С.А.

Согласовано
Председатель Управляющего совета
МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ»

 /Ткач Л.Н.

Утверждаю
Директор МАОУ
«Нижнеаремзянская СОШ»

 / Нугманов Р.Р.
Приказ от « 03 » 02 2020 № 9.1

**Положение об организации питания
воспитанников ДОУ филиалов и структурного подразделения
МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (далее – СанПиН), уставом МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ» (далее – Учреждение).

1.2. Положение регулирует порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

формирование навыков пищевого поведения.

2. Организация питания воспитанников

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с санитарными правилами.

2.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями, в соответствии с настоящим Положением, а также медицинскими работниками медицинской организации в рамках договора на оказание первичной медико-санитарной помощи воспитанникам, заключенного с Учреждением (далее – медицинские работники).

2.3. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил.

2.4. Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПиН. 3 2.5. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов должны соблюдаться установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.6. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Учреждением, рассчитанным не менее чем на 20 дней, 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.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья воспитанников, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.7. На основании утвержденного примерного меню бухгалтером ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию предоставляются заведующей в группу и на пищеблок. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в том числе в случае несвоевременной поставки, несоответствия продукта качеству и установленным требованиям, в целях полноценного сбалансированного питания производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно. В случаях, указанных в абзаце первом настоящего пункта, бухгалтером в меню требование вносятся изменения с указанием причины внесения изменений. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.9. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы Учреждения. График приема пищи воспитанниками утверждается приказом директора Учреждением.

2.10. Ежедневно завхоз ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал фактической посещаемости воспитанников.

2.11. Ежедневно до 12:00 часов завхоз формирует заявку на питание воспитанников своей группы на следующий день исходя из фактического (прогнозного) количества воспитанников, посещающих Учреждение.

После завтрака до 10:00 часов, воспитателей корректируют заявку на питание воспитанников своей группы на текущий день исходя из фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении. На основании скорректированных заявок завхоз вносит изменения в меню-требование с учетом фактического

количества воспитанников, присутствующих в Учреждении, и предоставляет его на пищеблок. Сотрудники пищеблока осуществляют закладку продуктов и приготовление пищи с учетом скорректированного меню-требования, а также обеспечивают возврат полученных продуктов на склад либо получение дополнительных продуктов со склада. Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованиям для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. В случае снижения численности детей, фактически присутствующих в Учреждении, и невозможности осуществления возврата продуктов, выписанных по меню-требованию, по основаниям, установленным в абзаце четвертом настоящего пункта, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных блюд или увеличение выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома, родители (законные представители) воспитанников информируются об ассортименте питания воспитанников, путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом. Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется воспитателями не позднее 07.00 часов.

2.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации. Информирование родителей (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации осуществляется воспитателями групп путем размещения соответствующей информации в каждой групповой ячейке, на основании информации, представленной воспитателями.

2.14. В Учреждении организуется питьевой режим. Бутилированная питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя, в сопровождении помощника воспитателя и заключается:

а) в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;

б) в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи воспитанниками;

в) контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора Учреждением. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

а) промыть столы горячей водой с мылом;

б) тщательно вымыть руки;

в) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

г) сервировать столы в соответствии с количеством воспитанников.

3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.6. Воспитанникам, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, помощником воспитателя оказывается помощь в кормлении.

4. Функциональные обязанности администрации и персонала Учреждения по организации питания воспитанников

4.1. Заведующий Учреждением:

4.1.1. Организует работу по обеспечению питанием воспитанников.

4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами.

4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений работников Учреждения и родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания воспитанников.

4.1.4. Выносит на обсуждение органов управления Учреждения вопросы организации питания воспитанников.

4.1.5. Выступает на собраниях родителей (законных представителей) о состоянии питания воспитанников, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.

4.1.6. Осуществляет контроль качества питания воспитанников, распределение функциональных обязанностей персонала Учреждения при организации питания воспитанников.

4.1.7. Контролирует организацию питания детей в группах.

4.1.8. Осуществляет контроль за пищеблоком и питанием детей, соблюдение личной гигиены его работников.

4.1.9. Осуществляет учет детей, страдающих аллергическими заболеваниями.

4.1.10. Предоставляет данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию в группы и на пищеблок.

- 4.1.11. Предоставляет информацию о проведении витаминизации воспитателям в целях информирования родителей (законных представителей) воспитанников.
- 4.1.12. Постоянно контролирует отбор и хранение суточной пробы готовых блюд.
- 4.1.13. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников.

4.2. Бухгалтер:

- 4.2.1. Ведет учет продуктов питания, поступающих на склад.
- 4.2.2. Проводит выборочную инвентаризацию по отдельным продуктам (не реже 1 раза в месяц).

4.3. Завхоз:

- 4.3.1. Осуществляет контроль за наличием продуктов питания на складе.
- 4.3.2. Обеспечивает формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания.
- 4.3.3. Осуществляет приемку продуктов питания на склад.
- 4.3.4. Организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации.
- 4.3.5. Ведет журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 4.3.6. Осуществляет контроль за температурным режимом холодильного оборудования на складе, ведет журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- 4.3.7. Осуществляет выдачу продуктов питания на пищеблок.
- 4.3.8. Осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в Учреждение, их правильной транспортировкой и хранением, соблюдением сроков реализации.

4.4. Повар:

- 4.4.1. Осуществляет приготовление блюд в соответствии с ежедневным меню и меню-требованием с соблюдением санитарных правил, и технологией приготовления пищи.
- 4.4.2. Обеспечивает нормы закладки продуктов питания.
- 4.4.3. Контролирует качество сырой и готовой продукции.
- 4.4.4. Производит снятие пробы до выдачи пищи по группам.
- 4.4.5. Несет ответственность за качество питания, соблюдение режима питания.
- 4.4.6. Ежедневно сверяет фактическое количество воспитанников с количеством, указанным в меню-требовании и производит корректировку нормы выдачи продуктов.

4.5. Помощник воспитателя:

- 4.5.1. Получает готовую пищу на пищеблоке в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора Учреждением.
- 4.5.2. Обеспечивает соответствие нормы блюда при раздаче в группе, правильную сервировку стола, уборку столов после приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.
- 4.5.3. Оказывает помощь в кормлении воспитанников, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи.

4.6. Воспитатель:

- 4.6.1. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директором Учреждением.
- 4.6.2. Обеспечивает соблюдение рекомендаций медицинского работника по специальному (диетическому) питанию воспитанников.

4.6.3. Обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.

4.6.4. Формирует культурно-гигиенические навыки за столом, обучает воспитанников этикетным нормам и правилам.

5. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых продуктов питания, приемка продуктов питания на склад

5.1. Учреждение осуществляет закупку продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупке товаров, работ, услуг Учреждения.

5.2. Обязательства поставщиков по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов питания, а также требования к качеству, ассортименту, количеству продуктов питания устанавливаются закупочной документацией, договорами, заключенными между Учреждением и поставщиками.

5.3. Не позднее 1-го рабочего дня, следующего за днем заключения договора на поставку продуктов питания, бухгалтерия Учреждения передает завхозу его копию с приложениями, являющимися неотъемлемой его частью.

5.4. Контроль за наличием продуктов питания на складе, формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания осуществляет завхоз. Приемка продуктов питания на склад осуществляется завхозом или приемочной комиссией в порядке, установленном локальным актом Учреждения, договорами поставки.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. Контроль за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет заведующий филиалом, завхоз, сотрудник Учреждения.

6.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с СанПиН.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с СанПиН. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директором Учреждением.

6.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно завхозом, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с СанПиН.

6.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Отбор суточной пробы осуществляет повар в соответствии с правилами, установленными СанПиН. Контроль за

правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинским работником.

6.6. Контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора Учреждением осуществляют воспитатели.

6.7. Ежедневно перед началом работы медицинскими работниками или заведующая проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья в соответствии с СанПиН. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

6.8. С целью реализации контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении, координации работы работников Учреждения, назначается заведующая (ответственное лицо) за организацию питания воспитанников (далее – ответственное лицо).

Ответственное лицо за организацией питания воспитанников:

- 1) координирует и контролирует деятельность работников Учреждения по вопросам организации питания воспитанников;
- 2) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- 3) взаимодействует с медицинской организацией в рамках договора оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанникам, заключенного с Учреждением;
- 4) вносит предложения директору Учреждением по вопросам организации питания воспитанников;
- 5) осуществляет иные функции, поручения директором Учреждением, связанные с обеспечением и организацией питания воспитанников.

6.9. Вопросы организации питания воспитанников в Учреждении ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления Учреждения, собраний родителей (законных представителей) воспитанников. В ежегодный план работы Учреждения включаются мероприятия для воспитанников и их родителей (законных представителей) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарнозависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).

7. Заключительные положения

7.1. Вопросы, связанные с организацией питания воспитанников в Учреждении, но не нашедшие детального отражения в настоящем Положении, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации, Тюменской области, муниципальными правовыми актами Тобольского района, локальными нормативными актами Учреждения.

7.2. В случае принятия правовых актов по вопросам организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций, содержащих иные нормы по сравнению с настоящим Положением, в части возникающего противоречия применяются указанные нормативные правовые акты.