



УТВЕРЖДЕНО:

Приказом МАОУ СОШ №16

имени В.П. Неймышева

от 20.10.20 г. № 109

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в

муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №16 имени В.П. Неймышева»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном автономном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №16 имени В.П. Неймышева» (далее Положение) разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, санитарными правилами иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Тюменской области, органов местного самоуправления, уставом МАОУ СОШ №16 имени В.П. Неймышева (далее ОО).

1.2. Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников в ОО по фактическому адресу г.Тобольск 15 мкр.д.19а.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ОО являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ОО осуществляется штатными работниками ОО в соответствии с их должностными обязанностями.

2. Порядок организации питания

2.1. ОО обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

2.2. Питание в ОО осуществляется на основании 20-ти дневного меню, разработанного Центром технологического контроля г.Тюмени. Меню составлено для детей раннего и дошкольного возраста с учетом длительности пребывания детей в ОО.

2.3. Примерное 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.

2.4. На основании примерного 20-тидневного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.) шеф-поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.6. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.7. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

2.8. 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.

2.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику.

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.12. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинской сестрой.

2.13. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОО должно соответствовать .

2.14. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в

рабочем состоянии.

2.15. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и посуда должны иметь маркировку.

2.16. Поставку продуктов в ОО осуществляют снабжающие организации, получившие право по результатам проведения закупок, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

2.18. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется шеф-поваром. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

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

2.20. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3. Распределение прав и обязанностей работников по организации питания.

3.1. Директор ОО:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Тюменской области, Уставом ОО и настоящим Положением.

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

- назначает ответственного за организацию питания в ОО.

- ежедневно утверждает меню требование.

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

3.2. Заместитель директора:

- контролирует качество приготовления пищи.

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях в группах, педагогическом совете и иных мероприятиях.

- контролирует организацию питания детей на группах.

- контролирует работу пищеблока (материальная база пищеблока, закладка продуктов, технология приготовления, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи),

- контролирует производственный контроль в детском саду.

3.3. Заведующий хозяйством

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры по замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.

3.4. Главный бухгалтер:

- своевременно оплачивает поставщикам счета на продукты питания.

3.5. Бухгалтер:

- составляет отчёты по питанию ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые;

- контролирует выполнение натуральных норм;

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

3.6. Старший воспитатель:

- предусматривает в планах работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

3.7. Медицинская сестра:

- составляет меню-раскладку.

- контролирует качество приготовления пищи.

- контролирует соблюдение рецептур и технологических режимов.

- контролирует организацию питания детей на группах, маркировку посуды на группах.

- контролирует работу пищеблока (материальная база пищеблока, закладка продуктов, технология приготовления, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи),

- организует производственный контроль в детском саду.

- ведет необходимую документацию на пищеблоке: журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд..

3.8. Шеф-повар:

- организует и контролирует деятельность работников пищеблока, качество приготовления пищи.

- осуществляет оценку потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы пищеблока;

- контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

- осуществляет работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

- готовит заявки на продукты питания поставщикам.
- проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания.

- сдает бухгалтеру отчеты ежемесячные по остаткам продуктов
- ведет необходимую документацию на пищеблоке: журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

- контролирует выдачу пищи на группы, согласно нормам и графика.
- отвечает за хранение суточных проб за 48 часов.

3.9. Повар:

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;

- соблюдает технологию приготовления пищи, норм закладки сырья.
- выполняет выдачу пищи на группы, согласно нормам и графика.

3.10. Воспитатели:

- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- формируют культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми.

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание.

- ведут учет питающихся детей, с занесением данных в Журнал посещаемости

- ежедневно доводят до медицинской сестры сведения о фактическом количестве детей, поставленных на питание.

- ежедневно не позднее, чем в 9.00, уточняют количество детей;

- предусматривают в планах работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, иных совещаний предложения по улучшению питания.

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

- детей раннего возраста, по необходимости, докармливают.

- знакомят детей и родителей с меню.

3.11. Помощник воспитателя:

Перед раздачей пищи детям обязана:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- соблюдать порядок подачи блюд.

Последовательность подачи блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ОО блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.12. Родители (законные представители) воспитанников:

- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинскую сестру и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

4. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Непосредственный контроль за организацией питания в ОО осуществляется бракеражной комиссией в соответствии с положением о данной комиссии

5. Порядок учета питания

5.1. В 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе медицинской сестре ОО, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.2. В случае снижения численности детей более 5 человек, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

5.3. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту.

5.4. 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, так как перед закладкой дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.6. Если на завтрак пришло более 5 детей, чем было заявлено, то составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Шеф-повару необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует неограниченное время до принятия нового положения или его отмены.

6.2. Все изменения и дополнения к Положению принимаются и вступают в действие в том же порядке, что и настоящее Положение и являются его неотъемлемой частью.