

**смоленское областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Вяземская начальная школа - детский сад «Сказка» для детей с ограниченными
возможностями здоровья»**

215111 г. Вязьма Смоленской обл., ул. Красноармейское шоссе, д. 15а тел. 3-52-95

Принято

на педагогическом совете
СОГБОУ «Вяземская начальная школа-
детский сад «Сказка» для детей с
ограниченными возможностями здоровья»
протокол № 3 от 13.12.2023 г.

Утверждаю

И.о.директора
Кондратенко Н. В.
СОГБОУ «Вяземская начальная
школа-детский сад «Сказка» для детей
с ограниченными возможностями
здоровья»
Приказ № 118/01-02 от 13.12.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

обучающихся дошкольных групп и начальных классов

**СОГБОУ «Вяземская начальная школа-детский сад «Сказка» для
детей с ограниченными возможностями здоровья»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года N 3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противо-эпидемических (профилактических)

мероприятий» (далее- СанПиН 2.1.3684-21).

1.2. Положение регулирует организацию питания обучающихся дошкольных групп и начальных классов (далее-обучающиеся), посещающих СОГБОУ «Вяземская начальная школа-детский сад «Сказка» для детей с ограниченными возможностями здоровья» (далее-Учреждение) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении

1.4. Основными задачами организации питания обучающихся 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.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основные общеобразовательные программы дошкольного образования и адаптированные основные общеобразовательные программы начального общего образования

1.6. Организация питания обучающихся (получение, хранение, учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в школьной столовой и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на менеджера по питанию, медицинского работника Учреждения.

2. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении.

2.1. Обучающиеся Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении (для дошкольников это пятиразовый рацион, для младших школьников – двухразовый (в рамках финансирования – трехразовый рацион). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется в соответствии с 15-дневным меню, утвержденным приказом директора.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания обучающихся дошкольных групп, находящихся в Учреждении на протяжении 12 часов, используется следующий норматив: - завтрак – 20%; второй завтрак - 5%; обед – 35%; полдник – 15 %; ужин –25%. При распределении общей калорийности суточного питания обучающихся начальной школы в возрасте от 7 лет до 11 лет, находящихся в Учреждении на протяжении 10 часов, используется следующий норматив: - завтрак – 20%-25 %; обед – 30% -35%; полдник – 5 % -10%.

2.3. Отклонения от расчетной суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов - $\pm 15\%$.

2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с Примерным пятнадцатидневным меню (Далее – Меню), разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий детей: для детей с 3-х до 7-ми лет и для детей от 7-ми до 11 лет. Меню утверждено директором Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности соблюдено оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

2.5. 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. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. 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, рыба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2 раза в неделю.

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

2.8. На основании утвержденного Меню ежедневно составляется требование-меню установленного образца с указанием выхода блюд для

детей разного возраста, которое утверждается директором Учреждения. На каждое блюдо разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке, т.е. с утверждающей подписью директора. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. При необходимости внести изменения в Меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) менеджер по питанию оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью директора. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

2.12. Выдача пищи для групп и классов осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое

блюдо и (или)кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.14. В Учреждении может быть организовано питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано менеджером по питанию с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных по приказу директора.

В Учреждении для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном помещении, оборудованном столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.16. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных

документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества продукции через систему АИС «Меркурий»). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом директора Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. 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.

2.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование-контрольными термометрами.

2.19. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.20. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.21. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.22. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.23. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

2.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и

лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.25. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, 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 Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с

подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.27. В Учреждении организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Применяется питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды в Учреждении обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава обучающихся), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды осуществляется с соблюдением следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться

от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

2.28. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

2.29. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета.

2.30. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по Меню-требованию на выдачу продуктов питания (форма по ОКУД -0504202) с указанием «Возврат». Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.31. В случае увеличения численности детей продукты, необходимые для приготовления блюд, выдаются в соответствии с Меню-требованием на выдачу продуктов питания (форма по ОКУД -0504202) с указанием «Дополнительное меню».

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и выхода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в Книге складского учета, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов.

2.33. Нормативом на приобретение продуктов питания для дошкольников считать 95% от размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, исходя из примерного расчета затрат на одного ребенка в соответствии с установленными нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.34. Нормативом на приобретение продуктов питания для обучающихся 1-4 классов считать в соответствии с региональными нормативно-правовыми документами по Смоленской области.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

3.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации,

получившие право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной. При этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд. Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

-обеспечение 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 Меню и ежедневным меню-требованием;

-правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

-качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

-соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

-качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным Меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. В ведомость контроля за рационом питания Учреждения для анализа используемого набора продуктов вносятся данные на основании меню-требований.

4.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличаются от утвержденного типового рациона, систематически должны проводиться ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители),

члены родительского комитета, члены Совета родителей Учреждения.

5. Отчетность и делопроизводство.

5.1. Менеджер по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей и предоставляет результаты директору (до пятого числа последующего месяца).

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положением об организации питания обучающихся дошкольных групп и начальных классов СОГБОУ «Вяземская начальная школа-детский сад «Сказка» для детей с ограниченными возможностями здоровья».

6. Порядок внесения изменений и (или) дополнений в Положение

6.1. Настоящее Положение может изменяться, дополняться в соответствии с требованиями действующего законодательства.

6.2. Положение вступает в силу с момента утверждения приказом директора

6.3. Предыдущая редакция Положения утрачивает силу.