

БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ОМСКА
«ЛИЦЕЙ № 149»

РФ, 644119, г. Омск, Заречный бульвар, д.3 тел.: 8 (3812) 73-13-93; тел./факс: 8 (3812) 74-57-33
e-mail: school149@bou.omskportal.ru ИНН/КПП 5502032679/550701001

ПРИНЯТО

Советом Учреждения

Протокол № 1 от 04 февраля 2021 г.

РАССМОТРЕНО

Общим родительский собранием

Протокол № 1 от 04 февраля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор БОУ г. Омска «Лицей № 149»

_____ И.Е. Вожаева

Приказ № 20-ОД от 05 февраля 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников
дошкольных групп БОУ г. Омска «Лицей № 149»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании РФ», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г, Уставом БОУ г. Омска «Лицей № 149» (далее – Лицей, Учреждение).

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом дошкольных групп БОУ г. Омска «Лицей № 149», регламентирующим организацию питания воспитанников в дошкольных группах лицея.

1.3. Положение принимается Советом Учреждения, Педагогическим советом, имеющим право вносить изменения и дополнения в настоящее Положение, рассматривается Общим родительским собранием, утверждается руководителем Учреждения.

1.4. Организация питания воспитанников в дошкольных группах лицея включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально -технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации

производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

1.5. Ответственность за организацию питания воспитанников в дошкольных группах лицея несет руководитель учреждения. Руководитель осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания: работники пищеблока, старшая медсестра, завхоз, старший воспитатель, воспитатели, младшие воспитатели.

1.6. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель назначает лиц, ответственных за организацию и ежедневный контроль питания воспитанников в дошкольных группах:

- заведующий производством /работа с поставщиком, контроль ассортимента продукции, количество и сроки поступления и реализации, работа с циклическим меню/.

- заведующий хозяйством (кладовщик)- заказ, получение, хранение и выдача продуктов, списание продуктов, контроль условий хранения)

- старшая медицинская сестра – /контроль выполнения технологических норм при приготовлении пищи, снятие пробы, ведение бракеража готовой продукции, контроль объема приготовленных блюд, контроль организации питания детей в группах, работа с циклическим меню/.

- старший воспитатель – /контроль работы бракеражной комиссии, контроль проведения воспитательно – образовательного процесса в группах при организации питания/.

- бухгалтер /работа с поставщиками, работа с договорами, списание продуктов/.

1.6. Основная цель организации питания воспитанников в дошкольных группах: сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания.

1.7. Задачи:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- установление унифицированных требований к организации питания воспитанников в дошкольных группах.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. В дошкольных группах лицея осуществляется пятиразовое питание.

Завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, полдник — 15%, ужин – 25 %.

2.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствует нормам.

2.3. Питание в дошкольных группах осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей организма дошкольников в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного директором лицея.

2.4. На основе примерного 10 – ти дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается директором лица.

2.5. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет, при составлении меню - требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, заведующим производством, медицинской сестрой запрещается.

2.8. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования, выхода блюд.

2.9. Ежедневно, медсестрой ведется учет детей с занесением данных в Журнал учета питания и посещения.

2.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. 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).

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 ответственным лицом.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.12. Ежедневно педагогическими работниками дошкольных групп осуществляется контроль закладки продуктов питания на пищеблоке с понедельника по пятницу с отметкой в Журнале закладки сырой продукции.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медсестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.14. Организация питьевого режима в дошкольных группах лица осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.4.5.2409-08 (раздел X). Питьевая вода, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

3. Организация питания детей в группах

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми, формированию представлений о здоровой пище.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику выдачи пищи с пищеблока, утвержденному руководителем Учреждения.

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

3.4. 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 и возрастом детей.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3х лет.

3.6. Реализуя задачи образовательной области «Социально-коммуникативное развитие», согласно, возрастным особенностям детей, к организации работы дежурных по столовой и сервировке столов привлекаются воспитанники:

- выполнение отдельных поручений, начинается со второй группы младшего возраста;
- организованные формы дежурства вводятся во второй половине года второй младшей группы.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в определенном порядке:

- во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают индивидуальные салфетки, подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые приборы.
- младший воспитатель разливает III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывает салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- в старшей группе дети самостоятельно составляют свой салатник тарелка в тарелке по центру стола;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого; в старшей группе со второй половины учебного года дети могут самостоятельно убирать тарелки из - под первого в специально отведенное место тарелка в тарелку, определяя столовый прибор в обозначенную для этого тарелку;
- подается второе блюдо (см. предыдущий пункт);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми в группах дошкольного возраста может осуществляться одновременно (один сотрудник кушает – остальные участвуют в образовательном процессе и так далее).

3.10. В группах младшего возраста детям, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатели и младший воспитатель оказывают помощь (докармливают).

4. Производственный контроль за организацией питания детей

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

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- лабораторный контроль (химический и микробиологический), калорийность готовой продукции;

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов в соответствии с примерным 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 воспитанников;

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

4.3. Контроль за организацией питания воспитанников в Учреждении осуществляют заведующий производством, старшая медицинская сестра, завхоз, старший воспитатель, комиссия по контролю за организацией питания в учреждении.

4.4. Контролируется:

- соблюдение технологии приготовления пищи;
- закладка продуктов в пищеварочный котел в точном соответствии с меню-раскладкой;
- выход блюд с определением среднего веса порции;
- выдача приготовленных блюд с пищеблока в группы, в соответствии с возрастными нормами на каждого воспитанника;
- качество поступающей продукции на склад, наличие сопроводительных документов на продукты, соответствие видов и наименований поступившей продукции на упаковке и товарно-сопроводительной документации, остаточные сроки годности продуктов на момент поставки;
- исправность холодильного оборудования и технологического оборудования;
- маркировка инвентаря и разделочных досок, использование их по назначению;
- соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностные режимы хранения и сроки годности продукции;
- отсутствие видимых признаков порчи продукции;
- уборка помещений пищеблока;
- сервировка столов;
- обучение детей культуре приема пищи, умение пользоваться всеми столовыми приборами.

4.5. Один раз в месяц контроль за организацией питания осуществляет комиссия по контролю за организацией питания воспитанников в Учреждении.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. К началу учебного года руководителем Учреждения издается приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости детей в группах, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя Учреждением.

5.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на текущий день (второй завтрак, обед, полдник, ужин, завтрак следующего дня). Меню составляется на основании списков присутствующих детей, количество которых ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают воспитатели.

5.3.1. Сведения о количестве детей подаются на пищеблок.

5.4. Производит выдачу продуктов для второго завтрака, обеда, полдника и ужина из кладовой на пищеблок завхоз. Выдача продуктов производится в соответствии с утвержденным меню-требованием и количеством детей не позднее

9.00 текущего дня, указанного в меню. Выдача продуктов на завтрак следующего дня осуществляется не позднее 17.00.

5.5. В случае снижения численности на завтрак следующего дня, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание или детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения выхода блюда.

5.7. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.8. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник и ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания. Возврат продуктов не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления:

- мясо, куры, печень и рыба, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли первичную и тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.9. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, сок, овощи не прошедшие первичную обработку.

5.10. В случае увеличения численности воспитанников на завтрак, по сравнению с предыдущим днем, для всех детей уменьшают выход блюд, составляется соответствующий акт.

5.11. Производить добор продуктов по меню-требованию не позднее 9.00 текущего дня.

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

5.13. Учет продуктов питания на складе производится ежемесячно путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.

5.14. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.15. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения, главного бухгалтера.

5.16. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается в соответствии с

Постановлением Правительства Омской области, Приказа Департамента образования Администрации города Омска от 05.05.2016 г. № «187»

Срок действия Положения не ограничен. При изменении законодательства в Положение вносятся изменения в установленном порядке.
