



Частное общеобразовательное учреждение
"ПОКРОВСКИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ ЛИЦЕЙ -
ДЕТСКИЙ САД"

413111, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Краснодарская 9Б,
тел.: 8 (8452) 49-42-42, 8 (8453) 71-17-35, e-mail: pgl494242@gmail.com

ПРИНЯТО

Педагогическим советом ЧОУ «Покровский гуманитарный лицей - детский сад»

протокол № 4 от 25.03.2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей ЧОУ «Покровский гуманитарный лицей-детский сад»

протокол № 1 от 27.03.2020 года

УТВЕРЖДЕНО

Директор ЧОУ «Покровский гуманитарный лицей-детский сад»

 В.В. Кобрисева

Приказ № 18 от 27.03.2020 г.



**Положение
об организации питания обучающихся**

Раздел I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлениями Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», от 23 июля 2008 г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Федеральным законом № 124-ФЗ от 24.04.1998 г. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Инструкцией по проведению С-витаминизации утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-153-15, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Уставом Учреждения.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих ЧОУ "Покровский гуманитарный лицей-детский сад" (далее ЧОУ) и порядок организации питания детей в условиях ЧОУ.

1.3. ЧОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ЧОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ЧОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и

сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, создание условий для приема пищи детьми в столовой) обеспечивается сотрудниками ИП Лесова и работниками ЧОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника ЧОУ.

Раздел II. Порядок организации питания обучающихся в ЧОУ

2.1. Организация питания воспитанников осуществляется ЧОУ на договорной основе с индивидуальными предпринимателями

2.2. Для питания детей ЧОУ имеет:

- оборудованный буфет, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.
- штат работников: работник буфета-раздаточной
- оборудованную зону в столовой для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.3. Приказом директора ЧОУ назначается ответственный за организацию питания в ЧОУ - старшая медицинская сестра. В ЧОУ организуется 100 % - охват питанием всех обучающихся.

2.4. Воспитанники ЧОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ЧОУ и режимом работы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.5. Питание в ЧОУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ЧОУ (примерное меню)», разработанным для детей с 7 лет до 11 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях»).

2.6. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ЧОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.7. При составлении Перспективного рациона питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20%; обед – 35%; полдник - 15%, ужин – 20 %. В промежутке между завтраком и обедом может быть организован дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий фрукт или сок.

2.8. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: Б:Ж:У=1:1:4.

2.9. Перспективный рацион питания (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 в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.10. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.11. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.12. В ЧОУ запрещено использование отдельных продуктов питания, поименованных в санитарных правилах.

2.13. Данные о детях с рекомендациями по питанию имеются у медицинской сестры. На основании данных корректировка организации питания для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом осуществляется совместно с родителями (законными представителями).

2.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ЧОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню на стенде у входа. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объём порций, рекомендации по питанию детей в вечернее время и выходные дни.

2.15. Повседневный рацион питания детей в ЧОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений еженедельно на основе Перспективного рациона питания.

2.16. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью директора.

2.17. Питание детей в ЧОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.18. В ЧОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.19. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.21. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные в полном объеме,
- первое блюдо и гарниры не менее 100 гр. с целью микробиологического исследования при неблагоприятной Эпидемиологической ситуации.

2.22. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар, повар.

2.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В ЧОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.5.2409-08 пищевых продуктов; использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками

недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.24. Доставка пищевых продуктов в ЧОУ осуществляется в специализированных армейских термосах в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.25. Все технологическое и холодильное оборудование в ЧОУ находится в рабочем состоянии.

2.26. В ЧОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29. 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 ангина, 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.

2.30. В ЧОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.31. В ЧОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в ЧОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ЧОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ЧОУ 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), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

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

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ЧОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ЧОУ.

Раздел IV. Производственный контроль организации питания детей

4.1. Система производственного контроля над формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- 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.

4.2. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ЧОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.3. За правильной организацией питания детей в ЧОУ контроль осуществляется директором, медицинской сестрой, представителями родителей.

4.4. Директор:

- несет ответственность за организацию питания детей в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ЧОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, Педагогическом совете,
- ежедневно утверждает меню требование.
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН.

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

4.5. Классные руководители:

- несут ответственность: за организацию питания в группе, за количество воспитанников, поданных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной 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, предложения по улучшению питания.

4.6. Медицинская сестра контролирует:

- качество приготовления пищи;
- соблюдение рецептур и технологических режимов.
- организацию питания детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке.
- работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- работу пищеблока (материальная база пищеблока, хранение проб, санитарно-эпидемиологический режим, закладку продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- качество продуктов питания, поступающих в детский сад;
- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал,
- ежемесячно готовит заявки на продукты питания поставщикам,
- за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации,
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы.
- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости).
- составляет технологические карты.
- составляет меню-раскладку совместно с шеф-поваром.
- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
- ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока.
- принимает зачет по нормам санитарного эпидемиологического режима у работников пищеблока и младших воспитателей
- осуществляет производственный контроль в детском саду за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам. Старшая медицинская сестра вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

4.7. медицинская сестра осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции работника буфета-раздаточной.

Раздел V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности ЧОУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в ЧОУ доводятся до всех участников образовательного процесса на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительских собраниях, по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. В целях совершенствования организации питания воспитанников в ЧОУ:

- оформляются (не реже 1 раза в год) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучается режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования ЧОУ;
- организуется систематическая работа с родителями, проводится беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекаются родители к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- изучается удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания.

5.5. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором и действует неопределенный срок.

5.6. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся директору ЧОУ общим собранием трудового коллектива и родительским собранием (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

5.7. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается и утверждается директором ЧОУ и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

Раздел VI. Ответственность за работу по организации питания

6.1. Директор ЧОУ несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в Учреждении;
- ненадлежащий контроль над организацией питания воспитанников ЧОУ,
- нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание.

6.2. медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

6.3. Все работники ЧОУ, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.