



Ю.А.Пацеркевич

Введено в действие приказом № 292ОД от « 02 » сентября 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников и работников

дошкольного подразделения

ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова

Москва, 2015 г.

Раздел I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.12, Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» /с последующими изменениями и дополнениями/, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), Федеральным законом от 27.10.2008 N 178-ФЗ "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", Федеральным законом от 12.06.2008 N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" (ред. от 22.07.2010), Государственным контрактом № 210-П2 на оказание услуг по организации питания обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений, подведомственных Департаменту образования города Москвы в 2013-2015 годах, расположенных в Северном административном округе.

1.2. Положение регулирует порядок организации питания детей и работников дошкольного подразделения ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова.

1.3. Дошкольное подразделение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в дошкольном подразделении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в дошкольном подразделении являются: 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 порядок организации питания в дошкольном подразделении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками пищеблока и работниками дошкольного подразделения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников.

2.1. Воспитанники дошкольного подразделения получают четырехразовое питание (с дополнительным вторым завтраком), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в дошкольном подразделении осуществляется в соответствии с циклическим 20-дневным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет.

2.3. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

2.4. На основании утвержденного 20-дневного меню ежедневно составляется меню установленного образца с указанием выхода и состава (набора продуктов) блюд для детей 3-7 лет, которое утверждается директором ОАО «Социальное питание «Север» и согласовывается ответственным по питанию дошкольного подразделения. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, утвержденная в установленном порядке, т. е. с утверждающей и согласующей подписью директора ОАО «Социальное питание «Север».

2.5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) бракеражной комиссией дошкольного подразделения оформляется претензионный акт с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта).

2.6. Питание исходит из принципа щадящего питания, предусматривающего 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 необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.7. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля комиссией в составе заведующего производством, медицинского работника, ответственного по питанию. 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 допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в полном объеме. 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 за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственный по питанию.

2.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в дошкольном подразделении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.12660-10 пищевых продуктов, остатков пищи от предыдущего приема и 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.

2.10. 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.

2.11. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное подразделение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации 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 поступающего сырья и продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет заведующий производством ОАО «Социальное питание «Север» и ответственный по организации питания в детском саду, назначенный директором ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова.

При приемке исходных продуктов ответственный по питанию:

- организует проведение технической приемки исходных продуктов;
- осуществляет проверку соответствия исходных продуктов условиям контракта, технического задания и сведениям, указанным в транспортных и сопроводительных документах;
- проводит анализ отчетных документов и материалов, представленных поставщиком, на предмет соответствия их оформлению требованиям законодательства Российской Федерации и условиям Государственного контракта № 210-П2, проверяет комплектность и количество экземпляров представленной документации, а также рассматривает экспертные заключения специализированных организаций, если проведение экспертизы предусмотрено условиями контракта, законом или правовыми актами.

Результаты контроля регистрируются заведующим производством в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. 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. Перед началом приготовления пищи производят сортировку продуктов, удаляя продукцию ненадлежащего качества с последующим составлением акта.

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

2.13. Устройство, оборудование и содержание пищеблока дошкольного подразделения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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 кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.16. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.17. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.18. Работники пищеблока должны проходить медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о

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

2.19. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, 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 допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.21. В дошкольном подразделении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.22. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, состава (набора продуктов).

2.23. Ежедневно ответственным по питанию ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета.

2.24. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации или нарушенная упаковка не позволяет их дальнейшее хранение. При заказе рационов питания, превышающем фактическое количество присутствующих воспитанников, не более чем на 4% производится корректировка выхода фактических порций (в сторону увеличения) на основании акта и приказа руководителя ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова.

Раздел III. Порядок организации питания работников в дошкольном подразделении.

3.1. Работники дошкольного подразделения имеют право на получение услуги по организации питания за счет их собственных денежных средств от ОАО «Социальное питание «Север» при заключении договора. При этом состав таких рационов питания должен соответствовать составу рационов питания за счет бюджетных средств, а цена не может превышать цену соответствующих рационов питания, указанных в приложении к договору.

3.2. Подтверждением оплаты питания работниками дошкольного подразделения являются: табель учета питающихся работников, реестр на платное питание по дошкольному подразделению, предоставленный бухгалтерией ОАО «Социальное питание «Север». Расчеты за питание производятся ежемесячно путем перечисления из заработной платы работника бухгалтерией ГБОУ ЦО № 1601 ИМ. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова счет ОАО «Социальное питание «Север» на основании личного заявления.

3.3. Питание работников дошкольного подразделения осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.

3.4. Порядок питания работников утверждается приказом по ГБОУ ЦО № 1601.

3.5. Питание работников производится из общего котла (без права выноса).

3.6. В связи с необходимостью пребывания при детях, а также в целях привития детям пищевой культуры воспитатели и помощники воспитателя принимают пищу вместе с детьми. Остальные работники в отдельном помещении.

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

4.1. Поставку продуктов в дошкольное подразделение осуществляет ОАО «Социальное питание «Север», получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства ОАО «Социальное питание «Север» по обеспечению дошкольного подразделения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются Государственным контрактом № 210-П2 на оказание услуг по организации питания обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений, подведомственных департаменту образования города Москвы в 2013-2015 годах, расположенных в Северном административном округе, и договорами, заключенными между ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова снабжающей организацией.

4.3. При поставке продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и возвращается той же машиной с оформлением претензионного акта.

4.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, 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.

4.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы дошкольного подразделения. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в дошкольном подразделении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в детском саду. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, дошкольное подразделение 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.

Раздел V. Производственный контроль организации питания

5.1. В дошкольном подразделении обеспечивается производственный контроль формирования рациона и соблюдения условий организации питания детей.

5.2. Производственный контроль соблюдения условий организации питания в дошкольном подразделении осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Система производственного контроля формирования рациона питания детей включает 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 20-дневным циклическим меню, ежедневным меню;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню 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;
- целевое использование продукции и соответствии с предварительным заказом;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. Ответственным по питанию совместно с медицинским персоналом и заведующим производством разрабатывается план контроля организации питания в дошкольном подразделении на учебный год, который утверждается приказом директора ГБОУ ЦО № 1601им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова.

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

Раздел VI. Отчетность и делопроизводство

6.1. Ответственный по питанию в дошкольном подразделении осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в дошкольном подразделении доводятся до всех участников образовательного процесса (на собрании трудового коллектива дошкольного подразделения, заседаниях родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

Раздел VII. Ответственность за организацию питания в дошкольном подразделении

7.1 Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на ОАО «Социальное питание Север», ответственного по питанию в дошкольном подразделении.

Раздел VIII. Заключение

8.1. Положение об организации питания воспитанников и работников дошкольного подразделения ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова вступает в силу с момента его подписания и действует до 31 декабря 2015 г.

8.2. Изменения и дополнения к настоящему Положению оформляются в виде приложений, принятых на Управляющем совете ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова и вводятся в действие приказом директора ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова.

8.3. Контроль выполнения настоящего Положения осуществляет методист ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова Шляхтенкова Л.Н.

8.4. Текст настоящего Положения подлежит доведению до сведения работников дошкольного подразделения ГБОУ ЦО № 1601 им. Героя Советского Союза Е.К. Лютикова под роспись.