

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
МБОУ «НШДС №71» НМР РТ
Протокол № 2
от «24» 12 2020г.

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ «НШДС №71» НМР РТ
протокол № 3
от «26» 12 2020г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «НШДС №71» НМР РТ
Ф.Я.Манихова
от «24» 12 2020г.

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ
приказом № 160
от «26» 12 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о питании

г.Нижнекамск

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников и учащихся, посещающих муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение для детей дошкольного и младшего школьного возраста «Начальная школа – детский сад компенсирующего вида для детей с нарушениями зрения №71» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан (далее - МБОУ «НШДС №71» НМР РТ), реализующие основную общеобразовательную и адаптированную программы дошкольного образования и начального общего образования разработанного в соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 « Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г №32, Федерального Закона №273 – ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» (в последней действующей редакции).
- 1.2. Действие Положения определяет и устанавливает порядок организации питания воспитанников в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ.
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников и учащихся 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 МБОУ «НШДС №71 НМР РТ осуществляется штатными работниками.
- 1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 02.01.2020г. № 29 – ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с действующими изменениями) на договорной основе, муниципальных контрактов, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка, средств сотрудников, перечисляемых за питание.
- 1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2. Организация питания в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ

- 2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ определяются в соответствии с нормами питания Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (стартовой) цены муниципального контракта (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения муниципального заказа) на поставку продуктов питания, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг.
- 2.2. Планируемое число детодней, посещающих МБОУ «НШДС №71» НМР РТ, определяется муниципальным заданием.
- 2.3. Питание в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам в соответствии с возрастной категорией людей (от 2-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ. Для детей МБОУ «НШДС №71» НМР РТ, работающего в режиме полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (Завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

2.4. В МБОУ «НШДС №71» НМР РТ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным) инвентарем.

2.4.2. Помещение (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления шалящего питания.

2.4.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д)

2.4.5. Руководитель МБОУ «НШДС №71» НМР РТ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам; качествам поступающих продуктов в наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качества и безопасность.

- соблюдением всех санитарных требований к хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд.

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБОУ «НШДС №71» НМР РТ.

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест приема пищи).

- правильностью отбора и хранению суточных проб.

- ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 (составлением примерного меню требования установленного образца, с расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в 10 дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона в питании и содержании в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, в журналах бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья.

2.5 Организация питания МБОУ «НШДС №71» НМР РТ должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рационов, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.6 Примерное меню составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ для детей в возрасте (от 2-х до 7 лет) и с 7-11 лет включающие в меню – раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заместителем начальника отдела контроля качества и обеспечения продуктами МБОУ УДО. Ежедневно составляется меню – требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников и учащихся данной возрастной группы.

2.7 На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (По форме и соответствии с приложением Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ должны быть следующие локальные акты и документации:

- приказ и положение об организации питания;
- договора и контракты на поставку продуктов питания;
- примерное меню, включающее меню – раскладку для детей в возрасте (от 2-х до 7 лет) и с 7 – 11 лет, технологические карты изделий (блюд) для детей в возрасте (от 2-х до 7 лет) и с 7 – 11 лет, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню требование на каждый день с указанием выхода блюд для детей возрастной группы (от 2-х до 7 лет) и с 7- 11 лет;
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержание в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с предложением Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал здоровья в соответствии предложения Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания (составляется в двух экземплярах, один из которых остается в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ);

- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья

2.9 При снабжении МБОУ «НШДС №71» НМР РТ продуктами питания предприятие – поставщик обязана предоставить покупателю МБОУ «НШДС №71» НМР РТ все документы подтверждающие их качества и безопасность: свидетельства о государственной регистрации или санитарно - эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия – изготовителя, ветеринарное-т сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние 2 документа оформляются на каждую партию продуктов, отмечаются в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.10. Организация питания воспитанников МБОУ «НШДС №71» НМР РТ должна сочетаться правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МБОУ «НШДС №71» НМР РТ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течении дня в МБОУ «НШДС №71» НМР РТ. Для этого, на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а так же рекомендации родителям об организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МБОУ «НШДС №71» НМР РТ. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонала МБОУ «НШДС №71» НМР РТ проводит консультативно – разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностях.

5. Контроль за организацией питания

3.1. Контроль за организацией питания осуществляет директор МБОУ "НШДС № 71" НМР РТ, штатный медицинский работник, бракеражная комиссия в составе шеф-повара, кладовщика, старшей медицинской сестры, представителя администрации МБОУ "НШДС № 71" НМР РТ.

5.2. Директор МБОУ "НШДС № 71" НМР РТ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- состоянием производственной базы пищеблока;

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Старшая медицинская сестра осуществляют контроль за:

качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).