

«Принято»

педагогическим советом

протокол № 4

от 20 мая 2024 года

Председатель педагогического совета

_____ Харочкина М.Н.

« Утверждаю»

Директор ЧОУ «Татнефть- школа»

_____ / Е.Л.Макарова

Введено в действие приказом № 95/ОД

от 21 мая 2024 года

**Положение
об организации питания обучающихся
ЧОУ «Татнефть- школа»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся Частного общеобразовательного учреждения «Татнефть-школа» и его структурных подразделений детского сада «Каракуз» (далее – Учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства: ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.20г., СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.20г., руководствуясь системой качества и пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП.
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает:
 - 1.3.1. Цели, задачи по организации питания в учреждении.
 - 1.3.2. Основные направления работы по организации питания в Учреждении.
 - 1.3.3. Порядок организации готового питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания обучающихся.
 - 1.3.4. Деятельность бракеражной комиссии.
- 1.4. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:
 - администрацией;
 - работниками буфета-раздаточной;
 - педагогами;
 - младшими обслуживающим персоналом;
 - медработниками.
- 1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели, задачи по организации готового питания.

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей, дошкольного и младшего школьного возраста, сохранение здоровья обучающихся.
- 2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:
 - создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
 - организация готового питания и гарантирование качества и безопасности готового питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в образовательном учреждении.

3. Основные направления работы по организации питания.

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации готового питания.
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения буфета-раздаточной.
- 3.3. Организация питания детей дошкольного и младшего школьного возраста.
- 3.4. Обучение и инструктаж сотрудников буфета-раздаточной.
- 3.5. Обучение и инструктаж учителей, воспитателей, воспитателей ГПД, младших воспитателей.
- 3.6. Контроль и анализ условий организации готового питания детей.
- 3.7. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания.
- 3.8. Организация обеспечения работников буфета-раздаточной средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания обучающихся.

- 4.1. Услуги по организации готового питания – производство (приготовление), раскладка готовой продукции на порции в оборотную тару (посуду), комплектацию проводит организация, осуществляющая данный вид деятельности, в соответствии с заключенным договором (далее – исполнитель) и согласно сводным сведениям по наличию обучающихся, предоставленных Учреждением. Периодичность организации готового питания: ежедневно, 5 раз в день в соответствии с графиком согласно правилам внутреннего распорядка детского сада.
- 4.2. Организация готового питания возлагается на администрацию. Распределение обязанностей по организации готового питания между медицинским работником, работниками буфета-раздаточной, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

- 4.3. Директор несет ответственность за организацию готового питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.4. Заявки по организации готового питания Исполнителю подаются накануне до 14.00 час, путем направления на электронную почту Исполнителя, указанную в Договоре. В случае внеплановых ситуаций заявка корректируется, и уточненная заявка подается до 09.00 час следующего дня.
- 4.5. Готовое питание поставляется в оборотной таре (посуде) с плотно закрывающимися крышками. Каждая поставка готового питания фиксируется в журнале приема оказанной услуги по организации питания.
- 4.6. Доставка готового питания осуществляться транспортом, специально предназначенным для этих целей, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения транспортировки готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.
- 4.7. Учреждение несет ответственность за санитарное состояние транспорта, доставляющего готовое питание, за работу водителя-экспедитора.
- 4.8. Передача готового питания оформляется товарной накладной или УПД. Передача каждой партии готового питания отмечается в журнале приема оказанной услуги по организации питания.
- 4.9. По факту оказания услуг по Договору учреждение и Исполнитель ежемесячно подписывают акт сдачи-приемки, подтверждающий факт выполнения обязательств по настоящему Договору.
- 4.10. Приемка блюд осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом директора. Приемка проводится по количеству, весу и ассортименту.
- 4.11. Готовая пища должна быть реализована в течении 2-х часов с момента приготовления, при этом температурный режим первых блюд – не ниже 75°С, вторых блюд – не ниже 65°С, холодные блюда и напитки – от 7°С до 14°С.
- 4.12. Бракераж проб (экспертиза качества) проводится бракеражной комиссией при получении готового питания, у Исполнителя и перед раздачей пищи с буфета – раздаточной учреждения, на основании чего в журнале бракеража готовой пищевой продукции делается запись о разрешении (запрещении) к выдаче блюд.
- 4.13. Исполнителем и Учреждением проводится отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся в Учреждении и у Исполнителя, не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально

- отведенном в холодильнике месте при температуре +2 - +6 град.С.
- 4.14. В случае обнаружения скрытых дефектов продукции и/или поставки некачественной продукции, и/или некомплектной продукции, между Учреждением и Исполнителем составляется «Акт несоответствия на поставляемую продукцию», при этом стороны руководствуются ст. 475 и ст. 480 Гражданского кодекса РФ.
 - 4.15. Брак заменяется Исполнителем в течение 2-х часов, все расходы по возврату и замене брака продукции возмещает Исполнитель.
 - 4.16. Исполнитель осуществляет приготовление блюд в строгом соответствии с согласованным 10-ти дневным меню. В исключительных случаях осуществляется замена одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов.
 - 4.17. При необходимости Исполнитель осуществляет приготовление отдельных блюд (диетических, на пару и т.п.)
 - 4.18. Учреждение может вносить изменения в 10-ти или 20-ти дневное меню после проведения им анализа по питанию в пределах стоимости услуги.
 - 4.19. Доставка, погрузка и выгрузка питания производиться силами Учреждения.
 - 4.20. Мытье и обработка многооборотной тары производится силами и средствами Учреждения.
 - 4.21. Устройство, оборудование и содержание буфета-раздаточной должно соответствовать санитарным правилам.
 - 4.22. Холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку.
 - 4.23. В помещении буфет-раздаточной проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
 - 4.24. Работники буфет-раздаточной 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.
 - 4.25. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра, проводит осмотр работников, связанных с раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания.
 - 4.26. Работники буфет-раздаточной не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу.
 - 4.27. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой комнате, в столовой. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи,

наименование блюда, массы порции, калорийности порции..

5. Организация питания обучающихся.

- 5.1. Организация питания обучающихся предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
- составление полноценного рациона питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы учреждения;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной-просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание обучающихся;
 - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, хронических заболеваний, аллергический статус на определённые продукты питания;
 - повседневный контроль за работой буфета-раздаточной, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах, классах;
 - учет эффективности питания обучающихся.
- 5.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
- 5.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-ти или 20-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 5.4. Примерное 10-ти или 20-ти дневное меню утверждается директором и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме.
- 5.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
- 5.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- 5.7. 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 продукты с раздражающими свойствами.
- 5.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, запрещённых использовать в питании детей в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 - использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 5.9. Приготовление блюд Исполнителем осуществляется в соответствии с технологической картой.

6. Организация работы буфета-раздаточной.

- 6.1. Организация работы буфета-раздаточной производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, руководством по системе качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП, применяемое к реализации продукции общественного питания.
- 6.2. Приемка блюд осуществляется ответственным лицом, по графику утвержденному приказом директора.
- 6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора. Результаты контроля регистрируются в журнале учета контрольных проб. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t +2 +6C$ в холодильнике.
- 6.4. Выдача готовой продукции производится в буфете-раздаточной строго по графику, утвержденному директором.

7. Организация питания обучающихся в группах, в столовой.

- 7.1. Работа по организации питания обучающихся в группах, столовой осуществляется под руководством учителя, воспитателя, воспитателя ГПД и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 7.2. Готовая продукция развешивается в буфете-раздаточной в промаркированную посуду и отпускается в группы, столовую.

- 7.3. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель, в столовую осуществляет ответственное лицо, строго по графику, который утверждает Директор.
- 7.4. Привлекать обучающихся к получению пищи с буфета-раздаточной категорически запрещается.
- 7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 7.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой ответственному лицу необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.
- 7.7. Прием пищи учителем, воспитателем, воспитателем ГПД и обучающимися может осуществляться одновременно.
- 7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 7.9. Ответственность за организацию питания в группе, столовой в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 возложено на учителей, воспитателей, воспитателей ГПД.

8. Порядок учета питания.

- 8.1. К началу учебного года Директор издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 8.2. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей.
- 8.3. Ежедневно медицинская сестра составляет заявку на готовое питание на следующий день. Заявка составляется на основании списков присутствующих на сегодняшний день детей.
- 8.4. Ежедневно до 8.30 воспитатели, учителя подают сведения о фактическом присутствии обучающихся медицинской сестре, которая оформляет таблицу посещаемости детей, заявку и передает ее Исполнителю.
- 8.5. В случае снижения численности обучающихся, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом обучающимся старшего дошкольного и младшего школьного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 8.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) обучающиеся, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания.
- 8.7. Если на завтрак пришло больше обучающихся, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи (обед, полдник, ужин) в соответствии с количеством прибывших детей.
- 8.8. Начисление оплаты за питание производится на основании таблиц посещаемости, которые ведут воспитатели, воспитатели ГПД. Число

детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в заявке.

9. Финансирование расходов на питание обучающихся.

- 9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Директора ЧОУ «Татнефть-школа».
- 9.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 9.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности обучающихся в Учреждении.

10. Контроль за организацией питания.

- 10.1. При организации контроля питания в Учреждении администрация руководствуется:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - системой качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП, применяемой к реализации продукции общественного питания в буфетах-раздаточных;
 - методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
- 10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей к участию в контроле привлекается административное звено, бракеражная комиссия.
- 10.3. Администрация разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом директора.