

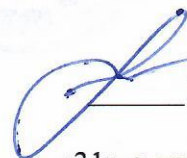
ПРИНЯТО:

На Педагогическом совете
дошкольного подразделения МБОУ
Самарская Вальдорфская школа
г.о. Самара

16.08.2022

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора
дошкольного подразделения
МБОУ Самарская Вальдорфская школа
г.о. Самара



М.В. Найдич

«31» августа 2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа
г.о. Самара

г.о. Самара

1. Общие положение

1.1 Настоящее Положение об организации питания дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа городского округа Самара разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения.

1.2 Основными задачами организации питания воспитанников дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа г. о. Самара 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.

1.3 Организация питания в дошкольном подразделении МБОУ Самарская Вальдорфская школа осуществляется штатными работниками дошкольного подразделения МБОУ.

1.4 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 2 июля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе, за счет средств бюджета городского округа Самара.

1.5 Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6 В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования, Закон «Об образовании» ответственность за организацию питания, контроль за

работой сотрудников, участвующих в организации детского питания несет заместитель директора дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа.

1.7 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа.

1.8 Настоящее Положение действует до замены новым.

2. Форма организации питания

2.1 Питание воспитанников дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа осуществляется на основании трехстороннего договора на поставку продуктов питания для нужд дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа (далее - Договор), между Поставщиком продуктов питания, Заказчиком, которыми являются родители (законные представители) воспитанников, Получателем - дошкольное подразделение МБОУ Самарская Вальдорфская школа г. о. Самара.

2.3 Поставщик поставляет продукты питания для дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа на основании предварительной заявки.

2.4 Дошкольное подразделение МБОУ Самарская Вальдорфская школа на основании Доверенности от родителей (законные представители) воспитанников принимает продукты питания с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СанПиН 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.5 Родители (законные представители) воспитанников дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа оплачивают поставку продуктов питания на расчетный счет Поставщика по квитанции, в соответствии с количеством дней посещения ребенком дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа, путем перечисления средств на расчетный счет Поставщика в безналичном порядке.

3. Порядок взаиморасчетов между сторонами

3.1 Цены на продукты питания определяются Спецификацией к Договору и могут меняться не чаще чем один раз в квартал. Изменения оформляются дополнительным соглашением к Договору.

3.2 Родители (законные представители) воспитанников производят предоплату на расчетный счет Поставщика не позднее 15 числа текущего месяца по квитанции, выданной дошкольным подразделением МБОУ Самарская Вальдорфская школа.

3.3 Начисление родительской платы за питание ребенка (затраты на питание) производится дошкольным подразделением МБОУ Самарская Вальдорфская школа, исходя из количества дней посещения воспитанником дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа, согласно табеля посещения.

3.4 Сумма переплаты или недоплаты за текущий месяц учитывается при выписки из квитанции следующего месяца.

3.5. Внесение родительской платы за уход и присмотр за ребенком (затраты на питание) в дошкольное подразделение МБОУ Самарская Вальдорфская школа, является обязанностью родителей (законных представителей) воспитанников.

3.6 При отчислении воспитанника из дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа по заявлению родителей (законных представителей), Договор считается расторгнутым. Средства, оставшиеся на расчетном счету Поставщика, полностью возвращаются родителю (законному представителю) воспитанника на основании его письменного заявления и проведенной сверки взаиморасчетов.

3.7 В случае несвоевременного снятия с питания воспитанника по вине родителя (законного представителя) питание подлежит оплате в полном объеме.

4.Режим питания

4.1 Режим питания детей по отдельным приемам пищи в дошкольном подразделении МБОУ Самарская Вальдорфская школа представлен в виде таблицы 1

Таблица 1

трапеза	группа	время
Завтрак 1	Группа №1	9:10 – 9:30
	Группа №2	9:10 – 9:30
Завтрак 2	Группа №1	10:15 – 10:30
	Группа №2	10:15 – 10:30
Обед	Группа №1	13:00 – 13:30
	Группа №2	13:00 – 13:30
Уплотненный полдник	Группа №1	15:30 – 15:50
	Группа №2	15:30 – 15:50

5. Рацион питания

5.1 Питание воспитанников в дошкольном подразделении МБОУ Самарская Вальдорфская школа осуществляется в соответствии с примерным десяти дневным меню, утвержденным заместителем директора дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа.

5.2 Меню составляется на 10 дней с учетом рекомендуемого среднесуточного набора продуктов питания, физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.

5.3 В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

5.4 Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные продукты, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

5.5 Завтрак состоит из горячих блюд (каша, запеканка творожные и яичные блюда), бутерброда со сливочным маслом и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает в себя напиток (молоко, кисломолочные напитки, сок, чай) с булочками или кондитерскими изделиями без крема. Уплотненный полдник включает в себя рыбные, овощные, и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.6 Ежедневно меню размещается в доступном для родителей месте, в каждой группе для обеспечения преемственности питания дошкольного подразделения МБОУ Самарской Вальдорфской школы и дома.

5.7 Ответственный работник в дошкольном подразделении МБОУ Самарская Вальдорфская школа ежедневно составляет меню-раскладку с указанием выхода блюд для воспитанников и сотрудников.

5.8 Для выдачи продуктов питания со склада составляется меню-требование.

5.9 Дошкольное подразделение МБОУ Самарская Вальдорфская школа гарантирует обеспечение воспитанников четырехразовым полноценным питанием: завтра, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.

6. Порядок приемки, учета и хранения сырья.

6.1 Пищевые продукты, поступающие в дошкольное подразделение МБОУ Самарская Вальдорфская школа, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Выходной контроль (бракераж) поступающих продуктов осуществляется кладовщиком дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6.2 Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальном журнале, который хранится в течение года.

6.3 Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

6.4 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технологической документацией

7. Специфика и нормативы приготовления готовой продукции

7.1 При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленными санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

7.2 При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработке применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

7.3 При кулинарной обработке пищевых продуктов обязательно соблюдается технология приготовления блюд, изложенная в технологической карте, а так же соблюдается санитарно-эпидемиологические требования к техническим процессам приготовления.

7.4 Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

7.5 С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-х часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

7.6 Предварительное замачивание овощей не допускается.

7.7 Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов.

7.8 Ежедневно осуществляется С-витаминизация третьих блюд (компоты или кисель). Аскорбиновая кислота вводится в третье блюдо (из расчета 50,0 мг на порцию) после его охлаждения по температуры 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизация третьего блюда проводится под контролем медицинского работника.

8. Бракераж

8.1 В целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, соблюдением санитарно-гигиенических требований при

приготовлении и раздаче пищи в дошкольном подразделении МБОУ Самарская Вальдорфская школа создается и действует бракеражная комиссия. Порядок работы бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа.

8.2 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

8.3 Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения кулинарных недостатков.

8.4 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки – в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки котлеты, колбаса, бутерброды – оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Все пробы помещаются в стерильную посуду и сохраняются в специальном холодильнике не менее 48 часов.

9. Контроль и уровни должностной ответственности по всему производственному циклу

9.1 Контроль за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в дошкольном подразделении МБОУ Самарская Вальдорфская школа осуществляется на основании следующих нормативных документах:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года,

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

9.2 Внутренний контроль организации питания в дошкольном подразделении МБОУ Самарская Вальдорфская школа осуществляется Комиссией, которая создается на 1 год, ее состав избирается на общем собрании работников и утверждается приказом заместителя директора дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа.

9.3 Ответственность за качественную организацию питания воспитанников в дошкольном подразделении МБОУ Самарская Вальдорфская школа несет заместитель директора дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа .

9.4 Приказом заместителя директора дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа возлагается ответственность за качественную организацию питания воспитанников в ДОУ на следующих должностных лиц:

- медицинский работник:

- Разработка 10-дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностях в пищевых веществах и норм питания

- Контроль за соблюдением графика закладки продуктов
- Контроль за соблюдением выдачи готовых блюд
- Соблюдение технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами

- Контроль санитарного состояния пищеблока, оборудования, хранения продуктов в соответствии с требованиями СанПиН

- Соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования

- Наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню

- Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов

- Ежемесячный подсчет натуральных норм и калорийности пищи

- Осуществление контроля за закладкой основных продуктов в соответствии с графиком заявок

- воспитателей:

- Ведение табеля посещаемости детей

- Соблюдение сервировки столов для приема пищи в соответствии с возрастной группой

- Использование индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний
- Ведение ежедневный контроль за принятием пищи
- Контроль за соблюдение норм порционных блюд
- Ведение ежедневного контроля за посещаемостью воспитанников, фиксируя данные в таблице посещаемости
- Соблюдение питьевого режима в группах
- Не допускать присутствие детей на пищеблоке ДООУ
- Содержание уголков питания в группах в актуальном состоянии
- Организацию работы с родителями (законными представителями) воспитанников по питанию детей в выходные и праздничные дни
- Ведение систематической работы по организации дежурства детей

-младших воспитателей (помощников воспитателей)

- Доставка готовой пищи в группу в закрытых емкостях
- Раздачу пищи только в отсутствие детей за столами
- Контроль температурного режима раздаваемой детям пищи
- Своевременная раздача второго блюда
- Соблюдение нормы порционных блюд на пищеблоке
- Строгое соблюдение правил мытья и хранения посуды, правил хранения моющих и дезинфицирующих средств в группе, правил мытья столов мыльным раствором перед каждым приемом пищи, правил мытья полов после каждого приема пищи.

- заместитель директора по дошкольному подразделению:

- Внесение в Бракеражный журнал информации об органолептических свойствах готовой продукции
- Размещение ежедневного меню на информационном стенде (пищеблок, группы)
- Ежедневное составление меню-требования уставного образца с указанием выхода блюд
- Ведение журнала бракеража готовой продукции
- Контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6

- Контроль за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества)
- Своевременное создание материально-технических условий для качественной организации питания воспитанников
- Систематическую проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а так же его использование работниками пищеблока по назначению
- Осуществление систематического контроля за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения)
- Организацию контроля за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

- кладовщика:

- Осуществление качественного контроля за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями
- Своевременное предоставление поставщику питания требования-заявки на необходимые продукты на день, неделю, месяц
- Оформление акта при обнаружении некачественных продуктов или их недостатку
- Строгое соблюдение СанПиН по хранению продуктов в условиях склада
- Содержание склада продуктов, холодильников для сырой продукции в чистоте

- повар:

- Приготовление пищи только по утвержденному заместителем директора дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа и правильно оформленному меню
- Строгое соблюдение технологии приготовления блюд по утвержденным технологическим картам
- Ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно утвержденному графику не реже 2 раз в неделю
- Выдачу готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств,

готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы

- Строгое соблюдение времени пребывания готовой пищи на горячей плите до отпуска (не более 2-х часов)
- Контроль за санитарным состоянием пищеблока, содержание холодильника для суточных проб в чистоте
- Организация работы на пищеблоке, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока

10. Особенности организации питания работников

10.1 Питание работников в осуществляется на основании договора на поставку продуктов питания для нужд дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа (далее - Договор).

10.2 Организация питания работников дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа осуществляется на основании личных заявлений.

10.3 Воспитатели и помощники воспитателя обедают во время приема пищи детей.

10.4 Администрация и обслуживающий персонал обедают во время, установленное графиком внутреннего трудового распорядка.

10.5 Выписывается на работников полный набор продуктов для первого блюда по норме на одного ребенка.

10.6 Оплата за питание начисляется по стоимости сырьевого набора продуктов питания по себестоимости, согласно табелю учета питания работников.

11. Информирование родителей (законных представителей) воспитанников

11.1 Заместитель директора дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа знакомит родителей (законных представителей) воспитанников дошкольного подразделения с Порядком организации питания на первом организационном собрании для родителей (законных представителей) будущих воспитанников, на Общем собрании родителей не реже одного раза в год.

11.2 Информация об организации питания воспитанников размещается на официальном сайте дошкольного подразделения МБОУ Самарская

Вальдорфская школа в сети Интернет и на информационном стенде дошкольного подразделения МБОУ Самарская Вальдорфская школа.

12. Документация по организации питания

1. Приказ по организации питания
2. Должностные инструкции работников пищеблока
3. Примерное меню
4. Технологические карты
5. Ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порции, стоимости.
6. Ветеринарные справки
7. Инструкции по технике безопасности
8. Журнал здоровья (гигиенический журнал)
9. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок
10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
11. Табель питающихся сотрудников
12. Тетрадь ежедневного учета посещаемости детей
13. Анализ выполнения натуральных норм продуктов
14. Накопительный журнал подсчета калорийности