

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение для детей
дошкольного и младшего школьного возраста
«Прогимназия №29»
Советского района г.Казани
МАОУ «Прогимназия №29»
420073, г. Казань, ул. Красная Позиция, д.11а
тел/факс: (843) 272-35-76, 295-92-52

Казан шәһәре Совет районының
«29нчы прогимназия» мәктәпкәчә һәм кече яшьтәге
мәктәп балаларына белем бирүче гомуми белем
муниципаль автономияле учреждениесе
ГБМАУ «29нчы прогимназия»
420073 Казан, Кызыл Позиция ур.,11а,
тел/факс: (843) 272-35-76, 295-92-52



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

Ольга

Лонцакова О.П.

Приказ № 002/21-0 от 11.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в прогимназии

Принято на общем собрании
(конференции) работников
Протокол № 5 от 30.12.2020 г.

Регистрационный номер **20-21/Пр**

г. Казань

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение является локальным нормативным актом, разработано для муниципального автономного общеобразовательного учреждения для детей дошкольного и младшего школьного возраста «Прогимназия № 29» Советского района г. Казани (далее - прогимназия), разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года; санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановлений, распоряжений и приказов Кабинета министров Республики Татарстан, Министерства образования и науки Республики Татарстан, Исполнительного комитета г. Казани, Управления образования Исполнительного комитета муниципального образования г. Казань, касающихся питания обучающихся, и Устава прогимназии.

1.2. Данное положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся, обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в прогимназии.

1.3. Основными задачами при организации питания в прогимназии являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся прогимназии;
- порядок организации питания.

1.6. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся прогимназии, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников прогимназии.

2. Основные цели и задачи организации питания в прогимназии

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в прогимназии

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности прогимназии.

3.2. Администрация прогимназии осуществляет организационную и разъяснительную

работу с обучающимися и родителями (законными представителями).

3.3. Администрация прогимназии, обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4. В детском саду прогимназии 4-х разовое питание. В начальной школе прогимназии 3-х разовое горячее питание с длительность промежутков между отдельными приемами пищи 3,5 - 4 часа.

3.5. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячего питания (обед второе блюдо) за счёт бюджетных средств. Завтрак, обед первое блюдо, ужин за счет средств родителей (законных представителей).

3.6. Питание в прогимназии организовано на основе примерного циклического 10-дневного меню, разработанного и утвержденного организацией, с которой у прогимназии заключен контракт или договор на организацию питания, согласованного с директором прогимназии.

3.7. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором прогимназии.

3.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоках прогимназии.

3.9. Вносить изменения в утверждённое меню-требование, без согласования с директором прогимназии, запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) старшей медицинской сестрой прогимназии составляется акт замены продуктов с указанием причины. В меню-требования вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.11. Родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка с помощью вывешивания меню:

- в детском саду прогимназии: на раздаче и в раздевальных комнатах;
- в начальной школе прогимназии: в холле и в столовой.

3.12. Контроль качества питания осуществляется ответственными лицами.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.14. Ответственность за организацию питания в прогимназии несет директор.

4. Порядок организации питания

4.1. Фактическое меню (утверждается директором прогимназии в ежедневном режиме, медицинским работником) должно содержать информацию о выходе блюд.

4.2. Пищеблоки прогимназии осуществляют производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы прогимназии.

4.3. В прогимназии созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

4.4. Алгоритм организации питания в детском саду прогимназии:

- заместитель директора по АХЧ выдает продукты для приготовления завтрака вечером предыдущего дня по фактическому количеству детей;
- воспитатель подает старшей медицинской сестре сведения о количестве присутствующих детей в группе;

- старшая медицинская сестра подсчитывает общее количество детей по детскому саду прогимназии и количество работников, питающихся на фактический день;
- старшая медицинская сестра заносит данные в электронный ресурс <http://zakaz.poelidovolen.ru/>;
- старшая медицинская сестра распечатывает меню-требование и подписывает у директора прогимназии;
- заместитель директора по АХЧ выдает продукты для последующих приемов пищи по фактическому количеству детей на сегодняшний день.

4.5. Алгоритм организации питания в начальной школе прогимназии:

- 01 сентября принимаются заявления от родителей на питание (завтрак, обед, ужин);
- в августе бухгалтер подает сведения на первоклассников и вновь пришедших детей в ООО «Обркарта», для получения образовательной карты;
- образовательные карты на учащихся 1-4 классов хранятся у бухгалтера;
- заместитель директора по АХЧ выдает продукты для приготовления завтрака вечером предыдущего дня по фактическому количеству детей;
- родители до 9.00 сообщают бухгалтеру об отказе на питание (или завтрак, или обед, или ужин);
- бухгалтер заполняет таблицу по питанию на завтрак, обед I блюдо, обед II блюдо (льготное питание), ужин по каждому классу;
- бухгалтер заносит данные в программный продукт и распечатывает меню-требование;
- бухгалтер подписывает у директора прогимназии;
- заместитель директора по АХЧ выдает продукты для последующих приемов пищи по фактическому количеству детей на сегодняшний день.
- бухгалтер ежедневно на основании таблиц питания списывает через терминал (касса) с помощью образовательной карты денежные средства со счетов обучающихся.

4.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

4.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.8. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется старшей медицинской сестрой.

4.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных

блюд (мясных и рыбных);

- крошек и холодных супов;
- использование 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.

4.10. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и учителя, и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.11. Привлекать обучающихся детского сада к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.12. Перед раздачей пищи детям детского сада прогимназии младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.13. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.14. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся детского сада прогимназии в обеденной зоне.

4.15. Подача блюд и прием пищи в обед в детском саду прогимназии осуществляется младшим воспитателем и педагогом в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками детского сада блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.16. Подача блюд и прием пищи в обед в начальной школе детского сада прогимназии осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом и III блюдо;
- педагоги подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании употребления первого блюда обучающиеся самостоятельно убирают за собой использованную посуду;
- дети в окне выдачи получают второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда и самостоятельной уборкой использованной посуды.

5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

5.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей питанием;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- знакомиться с ежедневным меню;

- принимать участие по вопросам организации питания обучающихся.
- 5.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
 - своевременно сообщать классному руководителю и воспитателям своей группы о болезни ребенка или его временном отсутствии в прогимназии, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
 - своевременно сообщать бухгалтеру об отказах на питание (или завтрак, или обед, или ужин);
 - своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя, воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
 - вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Документация

6.1. Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся прогимназии;
- Положение о бракеражной комиссии прогимназии;
- Положение об административном контроле организации и качества питания в прогимназии;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- контракт или договор на организацию питания;
- график питания обучающихся;
- табель учёта питания;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- 10-дневное меню;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

7. Заключительные положения

7.1. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Положение об организации питания обучающихся в прогимназии принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего положения.

7.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу