

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Одинцовская средняя общеобразовательная школа №5
(МБОУ Одинцовская СОШ №5)**

Дошкольное отделение – детский сад № 4

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
(протокол от 13.09.2021 № 2)

УТВЕРЖДАЮ

Директор  М.А. Мезенцева
(приказ от 13.09.2021 № 291)



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания**

№ 13

г. Одинцово Московской области

2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для дошкольного отделения – детского сада № 4 МБОУ Одинцовской средней общеобразовательной школы №5 (далее - детский сад) в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (МР 2.4.5.0107-15), утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015 г., Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 2.4. «Гигиена детей и подростков «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019, Уставом МБОУ Одинцовской СОШ №5.

1.2. Положение определяет порядок организации питания детей в детский сад, требования к качественному, безопасному и количественному составу рациона детского питания.

1.3. Детский сад обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по установленным нормам.

1.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в приложении № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.5. Основными задачами при организации питания в детском саду являются:

создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

гарантирование качества питания и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для принятия пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками МБОУ Одинцовской СОШ №5 (далее – Учреждение) в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатель, младшие воспитатели).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на руководителя Учреждения.

1.9. Срок действия настоящего Положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.

1.10. Все изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся по согласованию с Общим собранием работников с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников и утверждаются приказом Учреждения.

2. Порядок организация питания детей

2.1. Воспитанники детского сада получают пятиразовое питание, обеспечивающее растущий детский организм энергией и основными пищевыми веществами. При организации

питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах и денежные нормы.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%. В промежутке между завтраком и обедом осуществляется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Содержание белков должно обеспечивать 54 гр. в сутки, жиров - 60, углеводов - 261 гр.

2.4. Питание в детский сад осуществляется в соответствии с примерным сезонным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей пищевых веществах с учетом рекомендуемых суточных норм питания для двух возрастных категорий детей: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденным руководителем Учреждением исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

Наименования блюд и кулинарных изделий должно соответствовать их наименованиям, указанным в сборниках рецептур:

80% - «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» под ред. М.П. Могильного и В.А. Тотальна;

20% - иных.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному сезонному 10-ти дневному меню.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

2.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

На основании данных о воспитанниках с ограничениями в питании, Учреждение разрабатывает примерное сезонное 10-ти дневное меню для двух возрастных категорий детей: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет и утверждает приказом Учреждением.

Для детей с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в группе рекомендуется обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения, руководство Учреждения совместно с родителями (законными представителями) воспитанников рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; проинформировать воспитателя, инструктора по физической культуре, работников пищеблока о наличии у ребенка сахарного диабета.

Организация питания детей с иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании руководствоваться Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 2.4. «Гигиена детей и подростков «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов.

2.9. На основании примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем Учреждения.

2.10. При необходимости внесения изменения в примерное сезонное 10-и дневное меню по причине несвоевременного завоза продуктов, недоброкачества продукта и т.п., составляется Акт возврата продуктов питания с указанием причины, и такие изменения в меню-требование вносятся и заверяются подписью руководителя Учреждения.

2.11. 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. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

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

- использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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);
- окрошек 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;
- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных и птиц, рыбы, не прошедших ветеринарный контроль.

В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и острых респираторных вирусных инфекций (ОРВИ) проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами (по согласованию с медицинским работником).

2.14. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад 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). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. 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.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно технической документацией. Кладовые помещения для хранения сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока в детском саду должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.18. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.20. 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.

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

2.22. Работники пищеблока 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.

2.23. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра работников заносятся в «Гигиенический журнал». 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.

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

2.25. В детском саду должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.26. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в каждом блоке возрастных групп, с указанием полного наименования блюд и объема порции.

3. Порядок учета питания, основные требования к документации и персоналу пищеблока

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) руководителем Учреждением издается приказ об организации питания.

3.2. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в «Журнал посещаемости» и «Журнал довольствующихся».

3.3. 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 - требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.4. Учет продуктов питания в кладовых проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5. Начисление платы за питание производится МКУ «Централизованная бухгалтерия» на основании табелей учета посещаемости детей.

3.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

3.7. Предоставление горячего полноценного сбалансированного питания осуществляется по примерному меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

3.8. На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал бракеража пищевых продуктов питания поступающих на пищеблок;
- гигиенический журнал (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- примерное сезонное 10-ти дневное и технологические карты к нему, меню - требование;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- журнал ежемесячного анализа оценки пищевой ценности и калорийности рациона питания воспитанников;
- журнал довольствующихся.

3.9. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

3.9.1. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Для работников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка.

4. Организация поставок продуктов питания

4.1. Поставку продуктов питания и продовольственного сырья в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Управлением образования

Одинцовского городского округа Московской области (далее – Управление образования) и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо составить Акт возврата продуктов питания, после чего направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, по поставке продукта надлежащего качества, либо другого продукта, 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.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов подлежит согласованию с руководителем Учреждения. При несоблюдении этих условий, а также при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение 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, на основании приказа по Учреждению.

5. Организация питания в группе Учреждения

5.1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному руководителем Учреждения.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока, категорически запрещено.

5.4. Перед получением и раздачей пищи младший воспитатель должен надеть специальную одежду.

5.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по группе, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, сплетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. Детей у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи докармливают воспитатели.

6. Производственный контроль за организацией питания детей

6.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем Учреждения;

- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным сезонным 10-дневным меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Управлением образования со снабжающей организацией;

- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

- качеством поступающих продуктов, соответствие их составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

1) на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ;

- 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 двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- условиями хранения и соблюдением сроков реализации продуктов и другие.

6.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются представители родительской общественности, а также педагогические работники.

6.3.1. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя Учреждения в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

- соблюдением культуры обслуживания воспитанников;

- санитарным состоянием обеденной зоны групп и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований, в соответствии с договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

6.3.2. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

6.3.3. Общественная комиссия по контролю за организацией питания воспитанников периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе Учреждения.

6.3.4. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте Учреждения.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6. В Учреждении разрабатывается план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом руководителя.

6.7. Руководитель осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

6.8. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях педагогического совета, родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.9. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.10. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

6.11. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель Учреждения обязан незамедлительно сообщить в Управление образования, территориальный орган Роспотребнадзора и орган управления здравоохранением.

С учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников
(протокол от « 13 » 09 2021 № 2)

ПРОНУМЕРОВАНО
ПРОШНУРОВАНО
11 (ОДИННАДЦАТЬ) ЛИСТОВ
ДИРЕКТОР МБОУ
ОДИЦОВСКОЙ СОШ №5



М.А. МЕЗЕНЦЕВА