

ПРИНЯТО: Утверждаю:

педагогическим советом директор \_\_\_\_ В.В. Санарова

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г. приказ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Родительским комитетом

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

Полковниковский детский сад – структурное подразделение

МБОУ «Полковниковская СОШ им. С. П. Титова»

1**.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников Полковниковский детский сад – структурное подразделение МБОУ «Полковниковская СОШ им. С. П. Титова» (далее – «ДОУ») разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Обутверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровлениядетей и молодежи»,

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685–21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Уставом школы.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. цели, задачи по организации питания;

1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;

1.2.3. порядок организации питания воспитанников, соблюдения условийФедеральным1.4. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

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

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. цели, задачи по организации питания;

1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;

1.2.3. порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепленияздоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания;

1.2.5. деятельность бракеражной комиссии;

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное исполнение всеми:

- администрацией;

- педагогическими работниками;

-помощниками воспитателя;

- работниками пищеблока.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ**

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников, удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ;

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

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;

- повышение качества работы по организации питания в ДОУ;

- совершенствование организации питания воспитанников детского сада;

- улучшение качества питания;

- организация системы работы по доставке качественных продуктов питания для ДОУ.

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ**

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и санитарно-техническогооборудования в помещении пищеблока;

3.4. Организация питания детей раннего возраста;

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.6. Обучение и инструктаж работников пищеблока;

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

3.8. Контроль и анализ условий питания детей;

3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания вДОУ;

3.10.Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современнымтехнологическим оборудованием и инвентарем;

3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

**4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ**

4.1. Организация питания возлагается на администрацию. Распределение обязанностей поорганизации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль заработой сотрудников.

4.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.

4.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены изматериалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь икухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку поутвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональнуюгигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятрезультаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональнойгигиенической подготовки.

4.8. Ежедневно, перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи руки открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются илинемедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционныезаболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории ДОУ.

4.10. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, покачеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификатсоответствия).

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителейинформируют об ассортименте питания ребенка вывешивая ежедневное меню на стенде и сайтеучреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

**5. Организация питания в ДОУ**

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюденияследующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточноесодержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детейразличных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков взависимости от возраста и уровня развития детей;

- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;

- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

- учет эффективности питания детей.

5.2. Воспитанники получают сбалансированное 4-х разовое питание (включая завтрак, второй завтрак, обед, полдник), приготовленное на оборудовании пищеблока ДОУ, поваром ДОУ.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраст.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи –второй завтрак, включающий кисломолочный напиток и (или) сок.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. Ежедневно в меню должны быть включены:

молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи и 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.

5.8. 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 (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования запрещается.

5.12. 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.

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.14. для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или 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, приготовленных накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

**6. Организация работы пищеблока**

6.1. Организация работы пищеблока производится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора МБОУ «Полковниковская СОШ им. С.П.Титова». Результаты контроля

регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Сохраняют 48 часов при температуре +2 - +6 в холодильнике.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

**7. Организация питания воспитанников в группах**

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя 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. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику. Готовая продукция выдается на пищеблоке в промаркированную

посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветритьпомещение.

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. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

**8. Контроль за организацией питания в ДОУ**

8.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация, бракеражная комиссия.

8.3. Администрация разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом директора.

8.4. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

А также ежедневно осуществляет контроль за:

- правильной организацией питания детей;

- качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- качеством приготовления пищи, с отметкой в журнале бракеража готовой продукции;

- соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;

- осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;

- освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

8.5. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

**9. Распределение прав и обязанностей по организации**

**питания воспитанников в ДОУ**

9.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета родителей;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдение СанПиН.

9.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

9.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

**10. Ведение специальной документации по питанию**

10.1. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;

- положение о бракеражной комиссии;

- договор на оказание услуг по организации питания воспитанников;

- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до

7 лет);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-

20);

- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;

- наличие информации для родителей (законных представителей) о ежедневном меню для детей;

- наличие графика выдачи горячего питания;

- ежедневное меню-требование на следующий день;

- инструкция по охране труда и пожарной безопасности.