



УТВЕРЖДЕНО
приказом директора школы
от 25.01.2021 №16/1

Положение
об организации питания воспитанников
МАОУ Ембаевской СОШ им. Аширбекова
(структурное подразделение дошкольного образования)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 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 на 13 июля 2020 года, Уставом учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в структурном подразделении дошкольного образования (далее- СП ДО).

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в СП ДО, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в СП ДО и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «организатором услуг» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников

1.5. Положение регулирует порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

1.6. Основными задачами организации питания воспитанников в СП ДО являются:
создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
формирование навыков пищевого поведения.

2. Организация питания обучающихся

2.1. СП ДО обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с санитарными правилами.

2.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции) на пищеблоке осуществляется организацией предоставляющей на договорной основе услуги питания. Создание условий для приема пищи воспитанниками в группах осуществляется работниками СП ДО в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями, в соответствии с настоящим Положением, а также медицинским работником медицинской организации в рамках договора на оказание первичной медико-санитарной помощи воспитанникам, заключенного с МАОУ Ембаевской СОШ им. Аширбекова.

2.3. Воспитанники СП ДО получают питание в зависимости от времени пребывания в СП ДО. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов и их использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил.

2.4. Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПиН.

2.5. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов должны соблюдаться установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.6. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным 20-дневным меню, утвержденным руководителем СП ДО, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При составлении меню учитываются территориальные особенности питания населения и состояние здоровья воспитанников, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.7. На основании утвержденного примерного меню медицинская сестра ежедневно составляет меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию предоставляются медицинской сестрой в группы и на пищеблок. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в том числе в случае несвоевременной поставки, несоответствия продукта качеству и установленным требованиям, в целях полноценного сбалансированного питания производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

2.9. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник,) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы СП ДО.

График приема пищи воспитанниками утверждается приказом директора.

2.10. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал фактической посещаемости.

2.11. Ежедневно до 09:00 часов воспитатели формируют заявку на питание воспитанников своей группы на следующий день исходя из прогнозного количества воспитанников, посещающих СП ДО.

После завтрака до 09:00 часов, воспитатели корректируют заявку на питание воспитанников своей группы на текущий день исходя из фактического количества воспитанников, присутствующих в СП ДО.

На основании скорректированных заявок воспитателей медицинская сестра вносит изменения в меню-требование с учетом фактического количества воспитанников, присутствующих в СП ДО, и предоставляет его на пищеблок. Сотрудники пищеблока осуществляют закладку продуктов и приготовление пищи с учетом скорректированного меню-требования, а также обеспечивают возврат полученных продуктов на склад либо получение дополнительных продуктов со склада.

Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад СП ДО по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления

обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

В случае снижения численности детей, фактически присутствующих в СП ДО, и невозможности осуществления возврата продуктов, выписанных по меню-требованию, по основаниям, установленным в абзаце четвертом настоящего пункта, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в СП ДО и дома, родители (законные представители) воспитанников информируются об ассортименте питания воспитанников, путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.

Составление ежедневного меню и предоставление его воспитателям обеспечивает кладовщик организации предоставляющей, услуги питания.

Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется воспитателями не позднее 8.15 часов.

2.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации.

Информирование родителей (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации осуществляется воспитателями групп путем размещения соответствующей информации в каждой групповой ячейке, на основании информации, представленной медицинским работником.

2.14. В СП ДО организуется питьевой режим. В СП ДО используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

3. Организация питания обучающихся в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя, в сопровождении помощника воспитателя и заключается:

- а) в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;
- б) в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи воспитанниками;
- в) контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора.

Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных маркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически не допускается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- а) протирать столы горячей водой с мылом;
- б) тщательно вымыть руки;
- в) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

г) сервировать столы в соответствии с количеством воспитанников.

3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.6. Воспитанникам, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, помощником воспитателя оказывается помощь в кормлении.

4. Функциональные обязанности администрации и персонала СП ДО по организации питания обучающихся

4.1. Руководитель СП ДО:

4.1.1. Организует работу по обеспечению питанием воспитанников.

4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами.

4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений работников СП ДО и родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания воспитанников.

4.1.4. Выносит на обсуждение органов управления СП ДО вопросы организации питания воспитанников.

4.1.5. Выступает на собраниях родителей (законных представителей) о состоянии питания воспитанников, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.

4.1.6. Осуществляет контроль качества питания воспитанников, распределение функциональных обязанностей персонала СП ДО при организации питания воспитанников.

4.2. Кладовщик, организации предоставляющей услуги питания в СП ДО:

4.2.1. Осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в СП ДО, их правильной транспортировкой и хранением, соблюдением сроков реализации.

4.2.2. Осуществляет контроль над санитарным паспортом автомашины, медосмотром водителя (экспедитора).

4.2.3. Осуществляет контроль за наличием продуктов питания на складе.

4.2.4. Обеспечивает формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания.

4.2.5. Осуществляет приемку продуктов питания на склад.

4.2.6. Организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации.

4.2.7. Ведет журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

4.2.8. Осуществляет контроль за температурным режимом холодильного оборудования на складе.

4.2.9. Осуществляет выдачу продуктов питания на пищеблок.

4.3. Медицинская сестра, старший воспитатель:

4.3.1. Контролирует организацию питания детей в группах.

4.3.2. Присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет выход блюд.

4.3.3. Постоянно контролирует отбор и хранение суточной пробы готовых блюд.

4.3.4. Ежедневно сверяет фактическое количество воспитанников с количеством, указанным в меню-требовании, и производит корректировку нормы выдачи продуктов.

4.4. Помощник воспитателя:

4.4.1. Получает готовую пищу на пищеблоке в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора.

4.4.2. Обеспечивает соответствие нормы блюда при раздаче в группе, правильную сервировку стола, уборку столов после приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.

4.4.3. Оказывает помощь в кормлении воспитанников, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи.

4.9. Воспитатель:

- 4.9.1. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением графика приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора.
- 4.9.2. Обеспечивает соблюдение рекомендаций медицинской сестры по специальному (диетическому) питанию воспитанников.
- 4.9.3. Обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.
- 4.9.4. Формирует культурно-гигиенические навыки за столом, обучает воспитанников этикетным нормам и правилам.

5. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых продуктов питания, приемка продуктов питания на склад

- 5.1. Контроль за наличием продуктов питания на складе, формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания осуществляет кладовщик организации предоставляющей услуги питания в СП ДО
- Приемка продуктов питания на склад осуществляется кладовщиком.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

- 6.1. Контроль за организацией питания в СП ДО, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет медицинская сестра.
- 6.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с СанПиН.
- 6.3. 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 в соответствии с СанПиН.
Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора.
- 6.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно кладовщиком, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с СанПиН.
- 6.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).
Отбор суточной пробы осуществляет повар в соответствии с правилами, установленными СанПиН.
Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинской сестрой.
- 6.6. Контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора осуществляют воспитатели.
- 6.7. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья в соответствии с СанПиН.
Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

6.8. Вопросы организации питания воспитанников в СП ДО ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления СП ДО, собраний родителей (законных представителей) воспитанников.

В ежегодный план работы СП ДО включаются мероприятия для воспитанников и их родителей (законных представителей) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).

7. Заключительные положения

7.1. Вопросы, связанные с организацией питания воспитанников СП ДО, но не нашедшие детального отражения в настоящем Положении, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации, Тюменской области, муниципальными правовыми актами Администрации Тюменского муниципального района, локальными нормативными актами МАОУ Ембаевской СОШ им. Аширбекова.

7.2. В случае принятия правовых актов по вопросам организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций, содержащих иные нормы по сравнению с настоящим Положением, в части возникающего противоречия применяются указанные нормативные правовые акты.

МАОУ Ембасевская СОШ им. Аширбекова
Всего пронумеровано и пронумеровано

4 (12.11.2021) лист 06

« 25 » 01 2021 год

Директор школы А. М. Тимпанова

