

Рассмотрено
педагогическим советом
протокол № 3 от 25 .12. 2020 г

Утверждено
приказом директора МБОУ «ООШ» пст. Зимовка
от 31.12.2020 года № 176

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа» пст. Зимовка

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания в дошкольной группе

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в дошкольной группе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения МБОУ «ООШ» пст. Зимовка (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении 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 РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети получают трехразовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным директором Учреждения. Меню разрабатывается на период двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет до 7 лет/

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							

День 1							
--------	--	--	--	--	--	--	--

2.4. На основе двухнедельного меню ежедневно на следующий день медсестрой и завхозом составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование должны обязательно включать блюда для диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию при их наличии должны быть на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-требование вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с директором Учреждения запрещается.

2.09. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждения

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп (для родителей), с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся с занесением данных в таблицу учета питания.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки

готовых блюд медицинской сестрой. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора образовательного учреждения.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминация III-го блюда.

2.15. Для организации питьевого режима в дошкольной группе используется упакованная (бутилированная) питьевая вода при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Дошкольная группа обеспечена наличием посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, возможно использование одноразовых стаканчиков

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал учета температурного режима.

3. Организация питания детей в группе

3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке стола могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

3.7. Подача блюд и прием в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- разливают первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Порядок приобретения и хранения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственных за питание, а также бракеражной комиссии.

4.2. Ежедневно медицинской сестрой и завхозом составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 08.30 часов утра подают педагоги.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются в том количестве, в котором присутствуют на данный момент.

4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания.

4.5. В случае увеличения численности детей, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему хозяйством необходимо пересмотреть необходимость дополнения продуктов.

4.6. Учет продуктов завхозом ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели.

4.8. Продукты питания приобретаются в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих

справок на мясную и молочную продукцию и на основании заключенного с торгующей организацией договора.

4.9. Хранятся продукты в складском помещении, в холодильниках и холодильной камере с соблюдением всех требований, предъявляемых к хранению продуктов СанПиНами

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, главного бухгалтера.

4.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении.

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20, Программой производственного контроля по ОУ.

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованием) за обеспечением необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания(кисломолочных напитков и продуктов, фруктовых соков, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п. , а также овощей и фруктов(плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов(по меню-требованием и при закладке) в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количеств продуктов в соответствии с массой (объемом)упаковки

5.3. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом директора.

Срок действия данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.