

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Малокалмашинская средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
МБОУ «Малокалмашинская СОШ»
(протокол от 17.11.2022 № 1)

СОГЛАСОВАНО
Советом обучающихся
МБОУ «Малокалмашинская СОШ»
(протокол от __. __.2022 № __)



Положение об организации питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «Малокалмашинская СОШ»

Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «Малокалмашинская СОШ» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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.
- 1.2. Положение об организации питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «Малокалмашинская СОШ» (далее – Школа) устанавливает порядок организации питания воспитанников дошкольной группы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников дошкольной группы.
- 1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.
- 1.5. Школа самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока школьной столовой. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 1.6. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2. Организация питания воспитанников

- 2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Школа обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 10-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
- 2.2. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%. Завтрак составляет 25% суточной калорийности, второй завтрак -5%, обед- 35%, полдник -35%.
- 2.3. Объем пищи и выход блюд соответствует возрасту ребенка.

2.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. На основе Примерного меню составляется меню-требование на следующий день.

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 обработке 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором школы, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню, (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), медицинской сестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной директор издает приказ, вновь составляется меню-требование и заверяется подписью директора. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Для родителей вывешивается информация питания воспитанников (меню), с указанием полного наименования блюд, их выхода и итоговой стоимости дня.

2.10. Ежедневно ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в «Табель учета посещаемости детей».

2.11. В целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственные, назначенные приказом директора, присутствуют при закладке основных продуктов и производят запись о проведенном контроле в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Готовая пища выдается после снятия пробы бракеражной комиссией с ежедневной записью в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго в установленное время. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.15. Работа по организации питания воспитанников в группах 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 воспитанниками.

2.16. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет под руководством взрослого.

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

2.18. Воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3. Условия организации питания

3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду имеются производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с *Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»*.

3.3. Для организации питания работники школы ведут и используют необходимые документы.

4. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

4.1. Обязательные приемы пищи

4.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в дошкольной группе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется на основании табеля посещаемости детей.

4.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Питьевой режим

4.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

4.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в дошкольной группе..

4.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Порядок учета питания, поступления денежных средств на продукты питания

5.1. К началу учебного года директором школы издается приказ о назначении ответственного по контролю за организацией питания, за составление меню-требования, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день в присутствии кладовщика, медицинской сестры, повара.

5.3. Ежедневно воспитатели отмечают в табелях присутствующих воспитанников с 8.00 до 8.30, затем ответственный за компьютерное техническое оформление меню-требования формирует информацию о количестве воспитанников и передает ее на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. А на обед и полдник меню-требование переписывается, продукты сдаются на склад в присутствии комиссии, составляется акт сдачи.

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

5.6. Начисление оплаты за питание производится Централизованной бухгалтерией на основании Табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать количеству воспитанников, состоящих на питании согласно меню-требования. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования финансовых средств.

6. Меры по улучшению организации питания

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация школы совместно с ответственными за питание:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания.

7. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

7.1. Директор школы:

- издает приказ о предоставлении питания;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Школы и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

7.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора.

7.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчаткам

7.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

7.5. Воспитатели:

- ведут ежедневный табель учета посещаемости детей;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях Родительского комитета группы предложения по улучшению питания воспитанников.

7.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают представителю дошкольной группы о болезни ребенка или его временном отсутствии в дошкольной группе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

8. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью

9. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.