

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
МКОУ СОШ № 2 г. Майского
Протокол от «31» 08.2022г.
№ 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
МКОУ СОШ № 2 г. Майского
от «31» 08.2022 г.
№ 62- ОД

**Положение
об организации питания в дошкольном корпусе «Лесовичок»
МКОУ СОШ № 2 г. Майского**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в дошкольном корпусе «Лесовичок» МКОУ СОШ № 2 г. Майского (далее - Положение) разработано в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 06.10.2003 г. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 05.04.2013 г. № Ф3 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утвержденным приказом МОН РФ от 27.10.2011г. № 2562, санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Сан ПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, Постановления администрации Майского муниципального района Кабардино-Балкарской республики от 19.08.2022 № 431, Уставом МКОУ СОШ № 2 г. Майского.

1.2. Дошкольный корпус обеспечивает рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольном корпусе по установленным нормам.

1.3. Основной целью организации питания в дошкольном корпусе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном корпусе.

1.4. Основными задачами при организации питания в дошкольном корпусе являются:

обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в дошкольном корпусе.

пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

обеспечение социальной поддержки воспитанникам льготной категории;

разработка и соблюдение нормативно-правовых актов дошкольного корпуса в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном корпусе «Лесовичок».

2. Общие принципы организации питания в дошкольном корпусе «Лесовичок»

2.1. Организация питания в дошкольном корпусе «Лесовичок» осуществляется силами общеобразовательного учреждения. Обязанность по надлежащей организации питания возлагается на директора школы.

Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на организацию питания в дошкольном корпусе проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

2.2. Организация питания дошкольном корпусе «Лесовичок» должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания воспитанников в общеобразовательных учреждениях.

2.3. Питание воспитанников в дошкольном корпусе «Лесовичок» организуется на основании примерных десятидневных меню, разработанных на основе возрастных физиологических потребностях в основных пищевых веществах и энергии, норм питания для детей установленных возрастов, утвержденных директором школы.

2.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в дошкольном корпусе.

2.5. Организацию питания детей (получение продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники пищеблока.

2.6. Контроль за организацией питания детей в дошкольном корпусе осуществляет комиссия по питанию, ответственный за организацию питания.

Для внутреннего контроля приказом МКОУ СОШ № 2 г. Майского могут создаваться комиссии по осуществлению проверок организации и качества питания с участием педагогов и родительской общественности.

2.7. В полномочия директора школы по организации питания воспитанников входят:

комплектование пищеблоков квалифицированными кадрами;
контроль состояния производственной базы пищеблоков и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;
контроль соблюдения требований Сан ПиН;
обеспечение прохождения медицинских осмотров в соответствии с установленными сроками;

обеспечение пищеблоков достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования, уборочного инвентаря;

заключение договоров и контрактов с поставщиками на поставку продуктов питания на принципах эффективного и целевого использования бюджетных средств;

заключение договоров о полной материальной ответственности;
контроль качества питания детей дошкольного возраста;
организация охвата воспитанников питанием;
утверждение порядка (графика) питания;
ежедневное утверждение меню и контроль его соблюдения;
выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания воспитанников общеобразовательного учреждения, в пределах компетенции;

организация совместно с медицинскими работниками и родительской общественностью мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

2.8. Обеспечивает установление правовых основ организации питания педагогических и других работников в дошкольном корпусе соответствующим положением.

2.9. Старший воспитатель обеспечивает контроль за:
качеством приготовляемых блюд;
полноценной заменой отдельных видов пищевой продукции (при необходимости) в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств;

выполнением Сан ПиН при приготовлении блюд;
соблюдением графика приема пищи;
ежедневным учетом питания детей;
санитарным состоянием и соблюдением требований действующих Сан ПиН в пищеблоке ;

приемку продуктов питания в части их соответствия условиям контрактов, договоров по характеристикам, количеству и качеству, в том числе на наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания;

формирование у детей культурно-гигиенических навыков при приеме пищи.

2.9. Родители (законные представители) воспитанников:
своевременно вносят плату за питание ребенка;
обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или о его временном отсутствии в дошкольном корпусе для снятия его с питания на период фактического отсутствия, а так же предупредить об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

предоставляют документы на предоставления льготного питания;
ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни;
вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников;
вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

2.10. Родительская плата за питание воспитанников общеобразовательных учреждений вносится родителями (законными представителями) через терминалы ПАО «Сбербанк России» на лицевой счет общеобразовательного учреждения, указанный в договоре с родителями. Сумма комиссионных за услуги банка, удерживается с родителей в момент осуществления платежа. Учет и контроль поступающих средств возлагается на руководителя общеобразовательной организации.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. В соответствии с установленными требованиями Сан ПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания:

предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью;

созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания с пищеблока).

Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3.2. В период пребывания в общеобразовательном учреждении (12 часов) дети дошкольного возраста обеспечиваются 4-разовым горячим питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

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

3.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

3.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

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.
сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в коридоре групповой комнаты, с указанием полного наименования блюд, веса и калорийности.

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

3.7. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

3.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться по величине разовых порций и объёму суточного рациона.

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

3.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объёме:

порционные блюда - в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют по штучно, целиком (в объёме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

использование запрещенных пищевых продуктов;
использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;

пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

овощей и фруктов с наличием плесени и признаков гнили.

3.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный) дошкольного корпуса.

3.13. Ответственный за организацию питания детей дошкольного возраста обеспечивает:

пропаганду принципов здорового и полноценного питания;

предупреждение (профилактику) инфекционных и неинфекционных заболеваний детей дошкольного возраста, связанных с питанием в общеобразовательном учреждении;

ежедневный учет питающихся детей;

ежедневное своевременное предоставление сведений о количестве присутствующих детей на пищеблок.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором школы.

Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается.

В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

промыть столы горячей водой с мылом;

тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

проветрить помещение;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

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

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

во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; салфетницы;

чашки (кружки);

разливают III блюдо;

подается первое блюдо;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

по окончании, помощник воспитателя убирает со столов;

подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4.9. В дошкольном корпусе «Лесовичок» должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в детском саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде. Питьевой режим детей можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям Сан ПиН. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С.

Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

5. Функции ответственного лица по организации питания в дошкольном корпусе «Лесовичок»

5.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками детского сада, действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;

осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;

осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте;

анализирует работу по организации питания;

контролирует прохождение сотрудниками дошкольного корпуса медицинского осмотра, гигиенического обучения;

ведет документацию по организации питания в детском саду;

своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками дошкольного корпуса норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

контролирует качество поступающей продукции;

принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

выступает с предложениями по организации питания в дошкольном корпусе на педагогических советах, административных совещаниях и т.д.

5.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю.

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

6.1. К началу учебного года издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

6.3. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.5.С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в дошкольном корпусе, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

мясо, куры, печень;

овощи, если они прошли тепловую обработку;

продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.7. 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.

6.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

6.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

6.11. 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.

6.12. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

6.13. Закупка продуктов питания осуществляется общеобразовательными учреждениями в соответствии с 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».

7. Организация питания сотрудников

7.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981г. № 46-м.)

7.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

7.3 Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя директора.

7.4. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

7.5 Табель питания сотрудников ведет кладовщик.

8. Документация

В дошкольном корпусе «Лесовичок» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

Положение об организации питания в дошкольном корпусе «Лесовичок» МКОУ СОШ № 2 г. Майского;

Положение о бракеражной комиссии в дошкольном корпусе «Лесовичок» МКОУ СОШ № 2 г. Майского;

договора на поставку продуктов питания;

приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

технологические карты кулинарных изделий (блюд);

журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

картотека технологических карт приготовления блюд;

приказ руководителя регламентирующий организацию питания;

наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;

меню-требования на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

журнал С-витаминизации;

журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);

журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);

журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

журнал выдачи продуктов на пищеблоке;

журнал температуры и влажности в складских помещениях;

журнал учета движения пищевых продуктов и производственного сырья;

книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

9.9.Инструкции:

по охране труда и пожарной безопасности,

по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в дошкольном корпусе.

Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Договора с родителями (законными представителями).

Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

9. Контроль за организацией питания в дошкольном корпусе «Лесовичок»

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется действующими СанПиН, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

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

в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия

ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

9.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) 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. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.