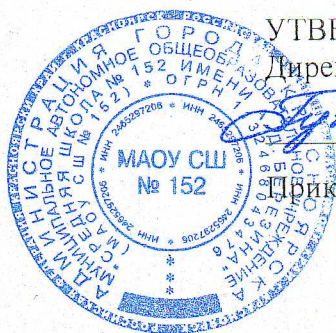


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 152 ИМЕНИ А.Д. БЕРЕЗИНА»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор MAOY CII № 152

С.А. Гуторина С.А. Гуторина

Приказ № 644/ш от 15.12.2020

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания в структурном подразделении
муниципального автономного общеобразовательного
учреждения «Средняя школа № 152 имени А.Д. Березина»
детский сад «Маленькая страна»**

г. Красноярск

2020 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 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 Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. цели, задачи по организации питания в детском саду;

1.2.2. основные направления работы по организации питания в детском саду;

1.2.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания каждого воспитанника;

1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в детском саду;

1.2.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в детском саду;

1.2.6. деятельность бракеражной комиссии.

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

2. Цели, задачи по организации питания в детском саду

2.1. Целями настоящего положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации воспитанников в детском саду являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в детском саду

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в детском саду.

3.2. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока.

3.3. Организация питания детей раннего возраста.

3.4. Организация детей дошкольного возраста.

3.5. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.

3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей.

3.7. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в детском саду.

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

4. Требования к организации питания воспитанников в детском саду

4.1. Организация питания возлагается на администрацию детского сада. Распределение обязанностей по организации питания между сотрудниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Руководитель детского сада несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

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

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

4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование (жарочный шкаф, электросковорода, электромясорубка, электрический титан для подогрева воды, овощерезка), электрическая плита.

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

4.7. Работники пищеблока проходят ежегодные медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, прививочный сертификат.

4.8. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный (гигиенический) журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.

4.9. Работникам пищеблока запрещается в рабочее время носить ювелирные украшения (кольца, серьги, броши), закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и территории детского сада.

4.10. Питьевой режим в детском саду осуществляется с использованием кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится воспитателем в утвержденном журнале.

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания. На стенде учреждения ежедневно размещают меню, где указывается наименование блюда и результат взвешивания порционных блюд.

5. Организация питания в детском саду

5.1. Организация питания воспитанников в детском саду предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы детского сада;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной-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. Учреждение обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему шипи (в граммах).

5.3. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста ООО «ФСЭБ» и утвержденного.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный приём пищи-второй завтрак, включающий сок или кипяченое молоко.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем детского сада и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.43590-20).

5.6. В примерном меню не допускается повторения 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, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-требования 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 руководителя детского сада 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 детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемой инструкцией непосредственно перед раздачей (препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей, витаминизированные блюда не подогревают). Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации. В целях профилактики йододефицитных состояний используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается;

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

- изготовление на пищеблоке детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с 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 колодных супов;

-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 признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего детского сада. 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 гр. Сохраняют 48 часов при $t+2$ $-+6^{\circ}\text{C}$ 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 младший воспитатель строго по графику, который утверждает руководителем детского сада. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть стол моющим и дезинфицирующим средством;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение.

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. Вовремя 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 младший воспитатель.

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

8. Порядок учета питания в детском саду

8.1. К началу учебного года директор учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет функциональные обязанности.

8.2. Кладовщик осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости.

8.3. Ежедневно кладовщик ведет учет питающихся детей с (внесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей). Число детей по таблицам должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню – требованию. Допускается отклонения на 4 человека.

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07:30.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в детском саду

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора учреждения, главного бухгалтера учреждения, специалиста по закупкам, отдела питания МКУ ЦБОО «Левобережная».

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников детского сада осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств.

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в детском саду.

10. Контроль организации питания в детском саду

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

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду к участию в контроле привлекаются: администрация

детского сада, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

10.3. Администрация детского сада разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом директора школы.

10.4. Специалист в сфере закупок обеспечивает контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за соблюдением натуральных и денежных норм питания.

10.5. Ответственные за питание обеспечивают контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока.

10.6. Медсестра, ответственная за питание в детском саду осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которой ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки технологического инвентаря, посуды (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) ежемесячно).

10.7. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков; - проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников; работниками детского сада;
- контролирует качество приготовления пищи.

10.7. Заведующий хозяйством и старший воспитатель осуществляют контроль:

- За правильной организацией питания детей;

- За сервировкой столов, санитарно-гигиеническими правилами приема пищи в группах, оформлением блюд;
- За санитарным состоянием групповых помещений;
- За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- За освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

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

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в детском саду

11.1. Руководитель детского сада:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом учреждения и настоящим Положением;
- назначает из числа своих сотрудников ответственного за организацию питания в детском саду;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административных заседаниях совещании, на заседании родительского комитета учреждения;
- утверждает 20-ти дневное меню;
- 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 требований СанПиНа;
- обеспечиваем пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.2. Заведующий хозяйством:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

11.3. Специалист в сфере закупок: - заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.4. 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;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- 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.

11.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду 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, расчетами средств на организацию питания.

11.5. Старший воспитатель:

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- информирует родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода .

12. Ведение специальное документации по питанию

12.1. Руководитель детского сада осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников детского сада должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное двадцатидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет) технологических карты кулинарных изделий (блюд);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);

- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3 2.4.3590-20);

- учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

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

- ежедневное меню-требование на следующий день;

- Инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.