

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Етышинская основная общеобразовательная школа»

РАСМОТРЕНО и ПРИНЯТО
На педагогическом совете школы
Протокол № 2 от 09.03.2023

ПРИНЯТО
Директор МБОУ «Етышинская ООШ»
Васильев Р.Г.
Протокол № 310 от 02.03.2023



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в группах дошкольного образования
МБОУ «Етышинская ООШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией РФ, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации «Об образовании», Федеральным законом «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации», Федеральным законом «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3 /2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МБОУ «Етышинская ООШ» с учетом обеспечения качества питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение горячего питания в МБОУ «Етышинская ООШ», сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, а также сотрудников и улучшения их работоспособности.

- 1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает порядок организации питания детей в МБОУ «Етышинская ООШ», разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в дошкольных группах являются:
- Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.
 - Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.
 - Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в дошкольных группах.
 - Пропаганда принципов здорового и полноценного питания
- 1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МБОУ «Етышинская ООШ» дошкольные группы.

2. Организация питания в МБОУ «Етышинская ООШ»

- 2.1. Услуги по организации питания детей в МБОУ «Етышинская ООШ» оказывает ИП Иванов А.И. на основании заключенных договоров как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

- 2.2. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на организацию питания в дошкольных группах проводится администрацией в соответствии законодательством РФ.
- 2.3. Координацию работы по организации питания в детском саду осуществляет руководитель.
- 2.4. Контроль за организацией питания детей в дошкольных группах осуществляет бракеражная комиссия по питанию, ответственный за организацию питания.
- 2.5. В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
 - Предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи полностью оснащенные необходимым оборудованием(технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
 - Созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
 - Разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания с пищеблока).
- 2.6. Проверку качества пищи , соблюдение рецептур и технических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.
- 2.7. В компетенцию руководителя МБОУ «Етышинская ООШ» по организации питания входит:
 - Контроль за производственной базой пищеблока;
 - Контроль за соблюдением требований СанПиН;
 - Заключение договоров на организацию питания;
 - Ежемесячный анализ питания детей;
 - Контроль за организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей;
 - Контроль за организацией питания детей в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.
- 2.8. Основными принципами здорового питания:
 - процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- 2.9. Алгоритм действий при организации питания:
 - Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объему. Вторые блюда выдаются по весу.
 - В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям , так же должна быть вымерена.
 - Пища должна быть не только приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.
 - Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должна отличаться по величине разовых порций и объему суточного рациона.
 - Объем пищи должен строго соответствовать возрасту ребенка.

3. Организация питания детей в группах

- 3.2. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику,

утвержденному руководителем МБОУ «Етышинская ООШ»

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически

Запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промывать 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.

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3-е блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из- под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда и по окончании, младший воспитатель убирает со столов.

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

4. Требования к организации питьевого режима

4.1. В дошкольных группах должен быть организован питьевой режим.

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

4.2. Принципы организации питьевого режима в МБОУ «Етышинская ООШ» дошкольные группы :

4.2.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течении всего времени нахождения в учреждении. Ориентировочные размеры потребления воды ребенка зависят от времени года, двигательной активности ребенка. Допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3 –х часов.

4.2.2. Питьевой режим детей можно организовать с использованием расфасованной емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества.» При этом для организации питьевого режима в дошкольных

учреждениях должна использоваться вода, которая относится в соответствии с указанием санитарными правилами к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды даваемой ребенку, должна быть 18-20 С.

4.2.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

5. Функции ответственного лица по организации питания в МБОУ «Етышинская ООШ» дошкольные группы

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

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками дошкольных групп действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
 - осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
 - осуществляет проведение инструктожей на рабочем месте и вводного инструктожа;
 - анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.;
 - контролирует прохождение сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
 - своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками дошкольных групп 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 дошкольных группах на педагогических советах, административных совещаниях и т.д.
- 5.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю.

6. Порядок учета питания

6.1. К началу учебного года руководитель МБОУ «Етышинская ООШ» издает приказ о назначении ответственного за питание, определяется его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно составляется меню – раскладка на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.15 утра, подают педагоги.

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

6.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБОУ «Етышинская ООШ» дошкольные группы на основании табелей посещаемости, которые заполняет ответственный педагог. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требованиях. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6.5. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителями, размер которой устанавливается Учредителем.

6.6. Горячее питание предоставляется без осуществления оплаты и не взимается с родителей (законных представителей), имеющих детей- инвалидов, детей –сирот и детей, оставшимися без попечения родителей, а также имеющих детей с туберкулезной интоксикацией.

6.7. Многодетные семьи оплачивают 50 % родительской платы.

7. Организация питания сотрудников.

7.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (письмо Министерства посвящения РСФСР от 16.02.1981 г. № 45-м)

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

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

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

7.5. Табель довольствующихся сотрудников ведет ответственный за питание.

7.6. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на руководителя.

8. Контроль и анализ за организацией детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

8.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в дошкольных группах.

8.2. Контроль качества питания детей.

8.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

9. Ведение специальной документации по питанию:

9.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

9.2. Примерное десятидневное меню, утвержденное руководителем учреждения

9.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

9.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей»

9.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню детей.

9.6. Наличие графиков: выдачи готовой продукции для организации питания в группах.

9.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

9.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал С-витаминизации;

- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

9.9. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности

- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в детском саду.

10. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока.

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	ответственный	Участники исполнители работ
1	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в детском саду, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными	руководитель	Ответственный за организацию питания
2	Оснащения помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении, создание условий для организации питания детей, сотрудников	руководитель	ИП Иванов А.Н.
3	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание ,	Ответственный за организацию питания	Ответственный за организацию питания

переработки овощей										
Наличие инструкций по режиму мытья посуды										
Содержание ветоши										
Суточная проба	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соблюдение норм выдачи пищи										
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Снятие остатков	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сервировка стола	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Культурно-гигиенические навыки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Примечание . Поля со значком «-- » заполнения не требуют.

Приложение №2 к положению об организации питания

Объект контроля	День месяца										
Качество получаемых продуктов											
ассортимент											
Сроки реализации продуктов											
Первичная кулинарная обработка											
Правильность закладки продуктов											
Соблюдение технологий приготовления											
Достаточность тепловой обработки											
Потребление приготовленного продукта детьми											
Вкусовые качества пищи											
Выполнение натуральных норм											
Выполнение денежных норм											

Условные обозначения:

+ норма

_ нарушение с приложением акта.

