

МБОУ «Кузьминская СОШ»

Рассмотрено: На педагогическом совете № 1 от 31.01.2022 На родительском собрании № 3 от 01.02.2022	Принято: На Совете Школы № 1 от 01.02.2022	УТВЕРЖДАЮ Директор школы:  / Т.М. Главатских Приказ № 18 от 03.02.2022.
---	---	--



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ГРУППЕ**

ЛНА №34

1. Общее положение

1.1. Настоящее положение регламентирует питание в Муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Кузьминская СОШ» Кезского района Удмуртской Республики (далее- Школа)

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020. №28;
- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям к организации общественного питания населения Сан-ПиН 2.3/2.4-3590-20;
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18 февраля 1994 г. № 06-15/1-15
- Федеральный закон «Об Образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам- образовательным программам дошкольного образования утвержденным приказом Министерства Просвещения России от 31.07.2020 года, №373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам- образовательным программам дошкольного образования, Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года с изменениями 2020 года руководитель несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания (работники пищеблока, воспитатель, помощник воспитателя, кладовщик)

1.4. Настоящее положение устанавливает порядок- организации питания воспитанников и работников дошкольной группы

1.5. Организация питания возлагается на заместителя директора дошкольной группы. Распределение обязанностей по организации питания между работниками дошкольной группы определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание, при этом доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии должна составлять: завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15% от суточной потребности.

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

2.3. Питание в дошкольной группе осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день, которое утверждается директором школы.

2.5. При составлении меню-требования 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.

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

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у директора школы. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором школы запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директором. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода и стоимости питания на день.

2.12. Ежедневно воспитателям и кладовщиком ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.13. Кладовщик обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.17. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников при приготовлении пищи используется соль пищевая поваренная йодированная.

2.18. Выдача пищи с пищеблока осуществляется строго по графику.

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

2.20. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. 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.

3.2. Получение пищи в группу осуществляется помощником воспитателя строго по режиму дня, утвержденному директором школы. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);

- Разливают третье блюдо;
- Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- Дети приступают к приему первого блюда;
- Подается второе блюдо и порционные овощи;
- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда

3.7. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.8. Детей раннего возраста, у которых несформированы самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средства продукты питания.

4.1. К началу календарного года директором школы издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся детей в Табеле посещаемости

4.3. Ежедневно заместитель директора 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.

4.4. 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.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в дошкольной группе, 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:

- мясо, куры, печень, рыба;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заместителю директора необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо ит.д.).

4.7. 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.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия,

сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Школы.

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

4.10. Норматив на стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.11. 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.

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

5. Контроль за организацией питания в дошкольной группе.

5.1 При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в дошкольной группе администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.3648-20 (Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28.

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 (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 средне недельным 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.

5.2 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 изменилось в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.3. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а так же расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.4. Директором совместно с коллективом, разрабатывается план контроля за организацией питания в дошкольной группе на календарный год, который утверждается приказом директора.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольной группе, к участию в контроле привлекаются родители

