

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МАРФИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
МБОУ «МАРФИНСКАЯ СОШ»**



«Согласовано»

Председатель ПК

М.С. Форостян

«27» 10.2021 г.

«Согласовано»

Председатель педагогического совета

И. В. Панькина

«27» 10.2021 г.



«Утверждаю»

Директор «Марфинской СОШ»

И.Е. Алексеев

«27» октября 2021 г.

**Положение № 8
об организации питания воспитанников**

Принято на Общем собрании трудового коллектива
Протокол от 27.10.2021г., № 2

Принято на педагогическом совете
Протокол от 30.08.2021г., №1

Согласовано на ПК МБОУ
Протокол от 23.09.2021г., № 2

Введено приказом по МБОУ «Марфинская СОШ»
от 27.10.2021 г., № 173/1

1. Общие положения и область применения

- 1.1 Настоящее Положение по организации питания детей (далее Положение) разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26, Устава ОУ.
- 1.2 Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 7 лет) в ОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.
- 1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ОУ (директора, поваров, заместителя директора по безопасности, медсестры, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблока), а также деятельность родительского Совета:
- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
 - организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках дошкольного отделения;
 - организация хранения пищевых продуктов;
 - организации приема пищи детьми;
 - организации контроля за питанием детей в дошкольном отделении;
 - организации общественного контроля за питанием детей в дошкольном отделении.

2. Задачи

- 2.1 Основными задачами организации питания детей в ОУ являются:
- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

- 3.1. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, должны иметь документы подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 3.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+ 2^{\circ}\text{C} - + 6^{\circ}\text{C}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.
- 3.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:
- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
 - в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
 - при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.
- 3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

- 3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.
- 3.6. В ОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

- 4.1. Руководствоваться Типовым рационом питания на 20 дней при 12-ти часовом пребывании для воспитанников от 1 до 3 лет ОУ городского округа Мытищи и Типовым рационом питания на 20 дней при 12-ти часовом пребывании для воспитанников от 3 до 7 лет ОУ городского округа Мытищи.
- 4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.4.1.3049-13
- 4.3. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.
- 4.4. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 4.5. На основании утвержденного 20-ти дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- 4.6. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в ОУ.
- 4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на пищеблок ОУ и в каждую возрастную группу.
- 4.8. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).
- 4.9. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
 - приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
 - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

5. Выдача готовой пищи.

- 5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (комиссия назначается приказом директора). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале
- 5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. 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 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра или заместитель директора по безопасности.

6. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

6.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

6.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

6.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

7. Технологические потери и поставки продуктов.

7.1. Организации, снабжающие дошкольное отделение пищевыми продуктами, должны обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

7.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику.

7.3. Поставки продуктов в ОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

7.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

8. Контроль при организации питания в ОУ.

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ОУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, требованиями государственного контракта.

8.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены 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 промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- контроле (по меню и меню-требованиям) за средне-недельным количеством плодов и ягод.

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

8.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольных образовательных учреждениях, осуществляется руководителем учреждения.

8.4. Директор ОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;

- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;

- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;

- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений;

8.5. Медсестра дошкольного отделения и заместитель директора по дошкольному воспитанию:

- строго контролирует выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» в части организации питания воспитанников;

- осуществляет контроль за выполнением требований по соблюдению санитарных норм и правил при организации питания;

- строго контролирует сроки реализации продуктов питания, поступающих в детский сад, особенно скоропортящихся и не проходящих тепловую обработку, соблюдение технологии приготовления пищи, раздачи пищи;

- допускает к приготовлению пищи работников, прошедших медицинский осмотр и имеющих медицинские книжки.

- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дошкольном учреждении.

9.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

9.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором ОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, отражаются в их должностных инструкциях.

10. Отчетность и делопроизводство.

10.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

10.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).