

Утверждаю

Директор МОУ СОШ с.Заречное
МО «Барышский район»
_____ Т.Н. Гальчуткина

Приказ № 321 от 30.12. 2020г.

Положение об организации питания
в дошкольной группе МОУ СОШ с.Заречное
МО « Барышский район»

1. Общие положения

1.1 Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 21.12.2012 года,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного Постановлением от 28.09.2020 года №28 главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольной группе муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с.Заречное» муниципального образования «Барышский район» Ульяновской области, далее (дошкольная группа).

1.3. Основными задачами при организации питания в дошкольной группе являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольных группах;

2. Требования к организации питания детей, посещающих дошкольную группу.

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в дошкольной группы, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников дошкольной группы.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Дошкольную группу обеспечивают гарантированное сбалансированное 4-разовое питание детей в соответствии с их возрастом по нормам, утверждённым директором школы. Обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольных группах по нормам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

2.6. Продукты питания доставляются в дошкольную группу согласно заключенным договорам между поставщиком и школой.

2.7. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическими потребностями ребенка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия. (Приложение N 6к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.9. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

2.10. Питание детей в дошкольной группы осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным директором школы, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в детском саду.(Приложение 7 таблица,1,24 Приложение 9,таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

2.11. Правильная организация питания детей в дошкольной группе предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов 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 каждого ребенка и режимом работы дошкольных групп;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в дошкольных группах с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;

- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- 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 группе;
- учет эффективности питания детей.

3. Организация питания в дошкольной группе

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в организации, используется следующий норматив, согласно (таблице 3) (приложение 9) Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»: завтрак – 20% ;второй завтрак-5%; обед – 35%; полдник-15%

3.3. При организации питания ответственные лица дошкольной группы руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка в соответствии с СанПиН.

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования	25	30

	пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар (выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем организации.

3.6. Для детей в возрасте от 2 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.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем организации, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в каждой групповой ячейке, с указанием полного наименования блюд завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, с указанием объема порции для детей в возрасте от 1-3 лет и от 3-7 лет.

3.11. Медицинский работник или другой член бракеражной комиссии или представитель общественного контроля за качеством питания присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

Закладка основных продуктов для приготовления завтрака происходит в 7.30.

Закладка основных продуктов для приготовления обеда происходит в 10.30.

Закладка основных продуктов для приготовления полдника происходит в 14.30.

3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.1.3 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда-в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)- в количестве не менее 100 г , порционные вторые блюда , биточки, котлеты, бутерброды и т.д.. оставляют поштучно, целиком (в размере одной порции).

Ответственность за правильностью отбора и хранения суточных проб несет повар.

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, зам.директора по ДВ, помощника воспитателя после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, результат взвешивания порционных блюд.

3.14.В целях профилактики недостаточности микронутриентов проводится, С- витаминизация III блюда. С-витаминизация проводится под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15 градусов для компота и 35 градусов для киселя. С-витаминизация в дошкольных группах осуществляется из расчета для детей в возрасте от 1-3 лет -35мг,для детей 3-6 лет -50 мг на порцию.

3.15.Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденного на летний и зимний период для каждой возрастной группы.

Время выдачи пищи с кухни

График раздачи блюд в холодны период

<i>Время выдачи пищи с пищеблока (холодный период)</i>		
<i>Название группы</i>	<i>Название приема пищи</i>	<i>время</i>
<i>«Улыбка»</i>	<i>Завтрак</i>	<i>8.20</i>
	<i>Второй завтрак</i>	<i>10.20</i>
	<i>Обед</i>	<i>12.15</i>
	<i>полдник</i>	<i>15.20</i>

Время выдачи пищи с пищеблока

<i>группа</i>	<i>завтрак</i>	<i>2-й завтрак</i>	<i>обед</i>	<i>полдник</i>
<i>«Улыбка»</i>	<i>8.25</i>	<i>10.25</i>	<i>12.20</i>	<i>15.25</i>
<i>»</i>				

4. Организация питания детей в группе

4.1.Работа по организации питания детей в группе 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 руководителем организации.

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

4.4. 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.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расстановка салфетниц).

Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют помощник воспитателя.

4.6. Во время раздачи пищи дети находятся под контролем воспитателя.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах .

5.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1,6 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

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

5.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с директором школы, запрещается.

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

5.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

5.10. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет директор школы, зам.директора по ДВ, повар, медсестра, кладовщик, помощник воспитателя.

6. Контроль за организацией питания в дошкольной группе МОУ

СОШ с.Заречное

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольной группе, осуществляется **директором школы**, медсестрой и зам. директора по ВР.

6.2. Кладовщик школы МОУ СОШ с.Заречное МО «Барышский район»

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

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

- качеством доставляемых в организацию продуктов;

- организацией их правильного хранения;

- соблюдение сроков реализации;

6.3. Медсестра

- составляет меню-раскладки;

- следит за качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за санитарным состоянием пищеблока;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками;

- следит за организацией питания детей в группах.

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

-ведет бракеражный журнал;

-журнал С-витаминации блюд.

7.Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем кладовщика и медицинской сестры дошкольных групп, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

7.2.Пищевые продукты, поступающие в дошкольные группы имеют документы, подтверждающие их происхождение. качество и безопасность.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Продукты, поступающие в дошкольную группу, проходят процедуру электронной сертификации в автоматизированной информационной системе «Меркурий». Отслеживает продукты в системе зам.директора по АХЧ.

7.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

7.4.Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

7.5.Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

7.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

7.7. Для хранения скоропортящихся продуктов в дошкольной группе имеются холодильные камеры. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

8. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

8.1. К началу учебного года директором издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно ответственный составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

8.4. На следующий день, в 8.00 ответственный проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

8.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в

меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.7. С последующим приемом пищи (обед, ужин) дети, отсутствующие в дошкольной группе, 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.8. 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.

8.9. Начисление оплаты за присмотр и уход производится на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников и обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании.

8.10 Затраты на питание воспитанников в дошкольных группах с родителей (законных представителей) взимаются с родителей согласно приказу управления образования МО «Барышский район» №88 от 22.03.2017 года

8.11. Плату, поступившую от родителей (законных представителей) за присмотр и уход, направляется на оплату приобретенных продуктов питания.

9. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований.

9.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.2. Мероприятия, проводимые в дошкольных группах в целях повышения качества организации питания :

Медицинские осмотры персонала кухни;

Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами;

Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;

Имеются холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей.

Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты.

Используются безопасные моющие средства

10. Документация.

10.1. В дошкольной группе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников.
- Приказ директора школы о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- График питания воспитанников.
- Табель по учету питающихся.

- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- Меню-раскладка, меню-требование;
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее положение принимается на родительском собрании.

11.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся общим собранием работников школы и принимаются на его заседании.

11.3. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.