

Принято  
на педагогическом совете  
Протокол №1  
От 30.08.2022 г.

Утверждено:  
Директором МБОУ «ИзыхскаяСШ»  
В.К. Харвонен – Харвонен В.К.  
Приказ № 205 от 30.08.2022

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Изыхская средняя школа, структурное подразделение детский сад «Колобок» (МБОУ «Изыхская СШ», структурное подразделение детский сад «Колобок») далее – Учреждение, разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020., СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 28.09.2020г, согласно Уставу Учреждения.

1.2. Настоящее положение разработано с целью создания условий для обеспечения безопасности

1.3. Организации питания воспитанников Учреждения, укрепления их здоровья, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

### 2. Организации питания

2.1. Ключевыми направлениями организации питания, с учётом специфики детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет), в Учреждении, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования (ООП ДО), являются:

- формирование рациона питания детей;
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке Учреждения,
- организация хранения пищевых продуктов,
- организации приема пищи детьми в группах,
- организации производственного контроля над питанием детей в Учреждении,
- организации общественного контроля над питанием детей в Учреждении.

2.2. Организация и контроль над питанием в Учреждении возлагается на директора.  
Директор:

2.2.1. В начале учебного года издает приказы:

- «Об организации питания детей», в котором утверждается ответственный за организацию питания в Учреждении.
- «О создании комиссии по питанию» (бракеражная комиссия);

– «О создании комиссии по контролю над питанием»

2.2.2. Разрабатывает и утверждает Программу производственного контроля, включающую в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в Учреждении санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и сроки их исполнения.

2.2.3. Составляет и утверждает план мероприятий по контролю над организацией питания в Учреждении на учебный год, в котором прописывается:

- организационная работа,
- работа с документацией,
- работа с родителями (законными представителями),
- работа с кадрами,
- работа с детьми,
- работа с поставщиками,
- мероприятия по контролю над организацией питания.

2.2.4. Утверждает примерное 10—дневное меню.

2.2.5. Заключает Контракты на поставку продуктов питания и следит за их надлежащим исполнением.

2.3. Контроль над обеспечением сбалансированного, безопасного, качественного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении, выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников возлагается на кладовщика.

Кладовщик:

2.3.1. Составляет ежедневно, на день вперед меню-требование, с учетом норм питания и примерного 10 дневного меню и утверждает его у директора Учреждения (или лица, назначенного приказом директора на время его отсутствия). В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду. Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления директора (или лица, назначенного приказом директора на время его отсутствия) запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании вносятся изменения, о чём делается запись в журнале замены, который визирует директор.

2.3.2. Контролирует сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами: – наличие всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов; – удостоверение качества и ветеринарное заключение, на каждую партию продуктов;

– сертификат соответствия, на каждый вид продукции;

2.3.3. Контролирует качество поступающей продукции, проверяет соответствие количества, ассортимента в соответствии с поданной заявкой, качество поставленной продукции, целостность упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

2.3.4. Строго соблюдает условия хранения продуктов, температурный режим, товарное соседство.

2.3.5. Выдаёт продукты, указанные в меню - раскладке, со склада на кухню по количеству детей в соответствии с нормами СанПиН.

2.4. Контроль над качеством приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно примерному меню осуществляет медицинский работник.

Медицинская сестра:

2.4.1. Отражает качество готовой продукции в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

2.4.2. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены работников, ведёт Гигиенический журнал (сотрудники).

2.4.3. Отслеживает закладку продуктов на кухне с отметкой в журнале, следит за организацией питания в группах.

2.5. Производство готовых блюд на пищеблоке Учреждения осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ответственные 2 повара Учреждения, которые работают посменно.

Повара:

2.5.1. При приготовлении блюд соблюдают щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяют жарку.

2.5.2. Обеспечивают выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах, а также соблюдают санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.6. В Учреждении медицинской сестрой, а в ее отсутствие, назначенным руководителем ответственным лицом - поваром, проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд, согласно требованиям СанПиН.

2.7. В Учреждении организован правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.8. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование проверяется 1 раз в месяц организацией, с которой Учреждение заключает Контракт на обслуживание оборудования в начале каждого года.

### **3. Организация питания воспитанников 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3 Получение пищи на каждую группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

3.4 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.4 С целью формирования трудовых навыков воспитатель организует работу дежурных. Работа по дежурству начинается с 2-ой половины года в средней группе, оформляется графиком дежурства в группах.

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;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата или закуски (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.7 Воспитатель обязан создать условия для полноценного приёма пищи, без отходов.

#### **4. Отчетность и делопроизводство**

4.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников в Учреждении.

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

4.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020, СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», от 28.09.2020г.