

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом

Протокол № 12 от 14.09.2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор МБОУ «ОСОШ №3»

Приказ № 292-р от 16.09.2021 г.

Л.Л. Денщикова



**Положение об организации питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад «Березка» Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Очерская средняя общеобразовательная школа №3»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом и Положением о структурном подразделении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Очерская средняя общеобразовательная школа №3» (далее - Образовательная организация).

1.2. Настоящее Положение разработано для структурного подразделения «Детский сад «Березка» (далее – структурное подразделение) в целях обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение рационального и сбалансированного питания в структурном подразделении, создания оптимальных условий для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в структурном подразделении являются:

1.3.1. Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

1.3.2. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

1.3.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в структурном подразделении.

1.3.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания

**2. Организация питания в структурном подразделении**

2.1.1. Питание воспитанников в структурном подразделении осуществляется сотрудниками Образовательной организации.

2.2.2. Воспитанники обеспечиваются необходимым сбалансированным 4-х разовым питанием в соответствии с возрастом и требованиями санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.2.3. Координацию работы по организации питания в структурном подразделении осуществляет руководитель структурного подразделения.

2.2.4. В соответствии с возрастными нормами на основании сборника технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий в структурном подразделении разрабатывается примерное сезонное 10-дневное меню, которое утверждается директором Образовательной организации и является обязательным для исполнения.

2.2.5. Ежедневное меню-раскладка выписывается с обязательным присутствием шеф-повара/повара, кладовщика/завхоза с учетом норм питания, утвержденных технологическими картами, возраста воспитанников и имеющегося в складском помещении набора продуктов. Заявка на продукты питания осуществляется кладовщиком/завхозом структурного подразделения по мере необходимости на основании примерного 10-дневного меню и требуемого объема продуктов.

В случае замены блюд (при недопоставке или недоставке продуктов питания) директором Образовательной организации издается приказ о замене блюд и/или отдельных продуктов. При объявлении карантина в структурном подразделении на первый день после возобновления функционирования при написании меню-требования учитывается следующий день в 10-дневном меню без пропуска количества нерабочих дней.

2.2.6. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий витаминный напиток или сок.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

2.4. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное двухнедельное меню (10-дневное меню) должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение 3 дней.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, кисломолочные напитки, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование включают блюда для диетического питания и/или исключают из набора продукты, запрещенные ребенку по состоянию здоровья. Родители (законные представители) воспитанников, имеющих аллергию на продукты питания должны предоставить в структурное подразделение справку от врача, к которой указывается перечень запрещенных продуктов.

2.7. Контроль организации питания воспитанников в структурном подразделении осуществляют ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия и общественная комиссия, утвержденные приказом директора Образовательной организации. В состав бракеражной комиссии входит руководитель структурного подразделения/ответственный за функционирование, шеф-повар/повар, медицинский работник ФГУЗ ПК «ОЦРБ», осуществляющий свои полномочия на основании Договора о сотрудничестве.

2.8. В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;

- созданы условия для приема пищи детей;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания с пищеблока).

2.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

2.10. В компетенцию руководителя структурного подразделения по организации питания входит:

- организация составления и утверждения примерного 10-дневного меню для воспитанников с 2-х до 3-х и с 3-х до 7-ми лет, режимов дня и графиков выдачи пищи на разные периоды;

- утверждение ежедневных меню-требований;

- 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 ведения табеля учета посещаемости воспитанников структурного подразделения;

- еженедельное предоставление меню-требований и утвержденных директором образовательной организации счетов-фактур в МКУ «ЦБУ»

2.11. Алгоритм действий при организации питания:

2.11.1. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

2.11.2. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

2.11.3. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный запах и эстетический вид, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

2.11.4. Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться по величине разовых порций, объёму суточного рациона и соответствовать нормам и требованиям санитарно-эпидемиологических норм.

2.11.5. Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов в структурном подразделении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

- Витаминизированные блюда не подогревают.

2.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; 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°С 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 осуществляет шеф-повар/повар структурного подразделения, прошедший инструктаж.

2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.16. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в структурное подразделение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, сертификат, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство или ветеринарная справка, в том числе в электронном виде - для перечня товаров, которые подлежат обязательному ветеринарному контролю (подконтрольные товары), установленному приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик/завхоз структурного подразделения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока структурного подразделения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.22. В помещении пищеблока сотрудниками пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока сотрудники, связанные с раздачей пищи воспитанникам проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении ежегодной профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу.

### **3. Организация питания детей в группах.**

3.1. Работа по организации питания детей в группах структурного подразделения 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 структурного подразделения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель/помощник воспитателя обязан:

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

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 тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в специально отведенных местах, с указанием полного наименования блюд, их выхода и калорийности.

3.10. Ежедневно в структурном подразделении ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учёта посещаемости воспитанников.

В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, овощи, так как перед закладкой они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.11. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.12. Начисление платы за организацию детского питания производится МКУ «ЦБУ» на основании табелей учета посещаемости детей. Количество детодней по табелям посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию.

#### **4. Порядок организации питания воспитанников льготных категорий**

4.1. Дети с ограниченными возможностями здоровья (далее – дети с ОВЗ), посещающие структурное подразделение в соответствии с приказом Управления образования имеют право на двухразовое бесплатное питание. Стоимость одного дня питания воспитанника с ОВЗ утверждается Постановлением администрации Очерского городского округа.

4.2. Для получения бесплатного двухразового питания родитель (законный представитель) предъявляет копию заключения ПМПК с присвоением воспитаннику статуса «ребенок с ОВЗ». Льготное питание назначается ребенку с даты обращения заявителя и предоставления необходимого документа на срок указанный в справке.

4.3. Претенденты категории "дети, находящиеся под опекой" для получения мер социальной (материальной) поддержки предоставляют руководителю структурного подразделения следующие документы:

постановление или приказ о передаче ребенка под опеку или в приемную семью; свидетельство о рождении.

4.4. Претенденты категории "дети-инвалиды" для получения мер социальной (материальной) поддержки предоставляют руководителю структурного подразделения копию справки медико-социальной экспертизы (по категории дети-инвалиды); Копии документов представляются с предъявлением подлинников или заверенными в нотариальном порядке.

4.5. Директор Образовательной организации издает приказ о предоставлении льгот и мер социальной поддержки льготным категориям воспитанников на срок, указанный в документах, подтверждающих основание предоставления льгот.

#### **5. Требования к организации питьевого режима.**

5.1 В структурном подразделении должен быть организован питьевой режим.

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

5.2 Принципы организации питьевого режима:

5.2.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в структурном подразделении. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

5.2.2. Питьевой режим детей можно организовывать с использованием расфасованной в 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 структурном подразделении должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными 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.

5.2.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и/или фарфоровых чашках (кружках). Не допускается использовать для этой цели посуды, не позволяющей проводить обработку.

## 6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Руководитель структурного подразделения осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в структурном подразделении доводятся до всех участников образовательного процесса на общем собрании (конференции) работников, педагогическом совете/школьном методическом объединении, на общих (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями современного российского законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.