

Положение
об организации питания воспитанников
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
“Средняя общеобразовательная школа № 4”
структурное подразделение «детский сад «Улыбка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного общеобразовательного учреждения “Средняя общеобразовательная школа № 4” структурное подразделение «детский сад «Улыбка» (далее Учреждение), разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16, утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

цели, задачи по организации питания;

основные направления работы по организации питания в Учреждении;

порядок организации питания воспитанников, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания;

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное исполнение всеми: административно-управленческим персоналом;

педагогами;

младшими воспитателями.

1.4. Срок данного Положения не ограничен, положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи во организации питания в Учреждении.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников, удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовления блюд;

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников;

- повышение качества работы по организации питания в учреждении; совершенствование организации питания воспитанников детского сада;

- улучшение качества питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в Учреждении

- 3.1. Реализация нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении;
- 3.2. Материально-техническое оснащение оборудованием помещений пищеблока
- 3.3. Соблюдение режима питания детей раннего возраста;
- 3.4. Соблюдение режима питания детей дошкольного возраста;
- 3.5. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.6. Контроль и анализ условий питания детей;
- 3.7. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Учреждении

4. Требования к организации питания воспитанников в Учреждении

- 4.1. Организация питания возлагается на руководителя учреждения.
- 4.2. Заведующий, комендант обеспечивают контроль за работой сотрудников пищеблока.
- 4.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.
- 4.4. Вся деятельность пищеблока должна соответствовать действующему санитарному законодательству.
- 4.5. В Учреждении должен быть организован питьевой режим колоченной водой, в соответствии с графиком получения воды.
- 4.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения и в группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
- 4.7. Требования к работникам пищеблока:
 - 4.7.1. Работники пищеблока проходят предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
 - 4.7.2. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.
 - 4.7.3. Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:
 - оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в специально отведенном для этих целей месте;
 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
 - работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
 - при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом;
 - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации учреждения и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
 - при приготовлении блюд снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
 - не курить и не принимать пищу на рабочем месте (где обеспечивается технологический процесс).
 - 4.7.4. Ежедневно перед началом работы администратор пищеблока проводит осмотр открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с ОРВИ к работе не допускаются.
 - 4.7.5. Работникам пищеблока запрещается проносить и хранить и употреблять в пищеблоке

личные продукты питания.

5. Организация питания в Учреждении

5.1. Организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим потребностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимыми культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку на основе состояния его здоровья в соответствии с п.п 5.11;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах;

5.2. Воспитанники получают сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи — второй завтрак.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем учреждением, при условии, что оно содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20), а также разработано с учетом выхода калорийности блюд.

5.6. На основании примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порции приготавливаемых блюд.

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

5.8. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим, запрещается.

5.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых 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.

5.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С—витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

5.11. В целях организации индивидуального питания разрабатывается индивидуальное меню, на основе представленных документов, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

5.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и

массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питание детей (приложение №6 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленных накануне, пищевых продуктов с истекшим сроками годности и явными признакам недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

б. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора МАОУ «СОШ№4». Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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 грамм. Сохраняют 48 часов при температуре +2- +6 в холодильнике.

6.2. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель по графику выдачи пищи. Готовая продукция вдается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с малом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение.

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом;

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

8. Контроль за организацией питания в Учреждении

8.1. При организации контроля питания в Учреждении администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются родители, которые проводятся по утвержденному графику, заполненные акты по проверке питания.

8.3. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются не реже 1 раза в год на

заседании родительского комитета.

9. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в Учреждении

9.1. Руководитель Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительского комитета, Совете педагогов, административном совещании;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- контролирует соблюдение СанПиН.

9.2. Заведующий, комендант по административно-хозяйственной части:

- несут ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивают рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, педагогическом совете, административном совещании;
- контролируют состояние пищеблока;
- контролируют соблюдение СанПиН;

9.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- предусматривают в планах образовательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников;
- планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- несут ответственность за достоверность сведений в месячных табелях по учету питания воспитанников.

9.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания с последующего дня на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- согласно алгоритма по организации индивидуального питания оформляют запрос у делопроизводителя на разработку индивидуального меню;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и еженедельным меню.