

## МОУ Дубровская основная школа

РАССМОТРЕНО На заседании педагогического совета школы Протокол № 1 от « <u>29</u> » <u>08.2024</u> г.	СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УВР <u>Кураев В.А.</u> « <u>29</u> » <u>08 2024</u> г.	УТВЕРЖДАЮ: Директор МОУ Дубровская ОШ <u>Бахтуров А.Н.</u> Приказ № <u>145</u> от « <u>29</u> » <u>08 2024</u> г.
--	---	---

## МОУ Дубровская ОШ

### ПОЛОЖЕНИЕ

#### Об организации питания воспитанников

##### **Общие положения.**

Настоящее положение об организации питания воспитанников дошкольной группы МОУ Дубровской ОШ (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

Положение об организации питания воспитанников дошкольной группы МОУ Дубровская ОШ (далее – дошкольная группа) устанавливает порядок организации питания воспитанников дошкольной группы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников дошкольной группы.

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

#### **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

##### **Способ организации питания**

МОУ Дубровская ОШ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока школы. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшиими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными,

региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

### **Режим питания**

Питание предоставляется в дни работы дошкольной группы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

Школа обеспечивает сбалансированное 3-х разовое питание детей в группах с 10,5 часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Питание в дошкольной группе осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%. Примерное меню утверждается руководителем школы.

### **Условия организации питания**

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в школе имеются производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с *Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»*.

Для организации питания работники школы ведут и используют следующие документы:

- *приказ об организации питания обучающихся;*
- *приказ об организации питьевого режима воспитанников;*
- *меню приготавливаемых блюд;*
- *ежедневное меню;*
- *технологические карты кулинарных блюд;*
- *ведомость контроля за рационом питания;*
- *график смены кипяченой воды;*
- *программу производственного контроля;*
- *инструкцию по отбору суточных проб;*
- *инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;*
- *гигиенический журнал (сотрудники);*
- *журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;*
- *журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;*
- *журнал санитарно - технического состояния и содержания помещений пищеблока;*
- *контракты на поставку продуктов питания;*
- *рабочий лист ХАССП;*

### **Меры по улучшению организации питания**

В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация школы совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания.

### **3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

#### **Обязательные приемы пищи**

Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отпуск приемов пищи осуществляется на основании табеля посещаемости детей.

Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### **Питьевой режим**

Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### **4. Порядок учета питания в дошкольной группе.**

К началу учебного года руководитель образовательной организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя.

Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра и подает заявку на пищеблок.

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

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с руководителем образовательной организации и ответственным за питание.

## **5. Финансовое обеспечение**

### **Источники и порядок определения стоимости организации питания**

Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);

### **Организация питания за счет средств родительской платы**

Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

Родительская плата оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в дошкольной группе. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить злаговоременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания.

## **6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

Руководитель образовательной организации:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные должностной инструкцией.

Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками.

Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

Воспитатели:

- ведут ежедневный табель учета посещаемости детей;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях Родительского комитета группы предложения по улучшению питания воспитанников.

Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают представителю дошкольной группы о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

## **7. Контроль за организацией питания**

Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем образовательной организации.

Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью.

## **8. Ответственность**

Все работники дошкольной группы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

Работники дошкольной группы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.