

Муниципальное
общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная
православная школа № 2
имени благоверного князя
Димитрия Донского»
Энгельсского муниципального района
Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «ООШ №2»



Приказ № 119/с от 28.01.2021

Положение об организации питания воспитанников в дошкольных группах

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с Федеральным законом №124-ФЗ от 24.04.1998 г. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Инструкцией по проведению С-витаминизации утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-153-15, иными нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и требованиями, Уставом МОУ "ООШ № 2".

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих дошкольные группы МОУ "ООШ № 2" и порядок организации питания детей в условиях МОУ "ООШ № 2".

1.3. МОУ "ООШ № 2" обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МОУ "ООШ № 2".

1.4. Основными задачами организации питания детей в дошкольных группах МОУ "ООШ № 2" являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока питающей организации и работниками МОУ "ООШ № 2" в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника дошкольных групп МОУ "ООШ № 2".

II. Порядок организации питания воспитанников в дошкольных группах

2.1. Организация питания воспитанников осуществляется МОУ "ООШ № 2" на договорных отношениях с питающей организацией. Для организации качественного питания МОУ "ООШ № 2" самостоятельно заключает договоры-аренды и договоры организации питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций, осуществляющих организацию питания.

2.2. Для приготовления пищи МОУ "ООШ № 2" имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь,
- штат работников младшие воспитатели, для раздачи пищи;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.3. Приказом директора МОУ "ООШ № 2" назначается ответственный за организацию питания в дошкольных группах - старшая медицинская сестра. В МОУ "ООШ № 2" организуется 100 % - процентный охват питанием воспитанников.

2.4. Воспитанники МОУ "ООШ № 2" получают питание в соответствии со временем пребывания в МОУ "ООШ № 2" и режимом работы дошкольной группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.5. Питание в МОУ "ООШ № 2" организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в МОУ "ООШ № 2" (примерное меню)», разработанным для возрастной категории детей с 3-х лет до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»), которое разрабатывается питающей организацией, согласовывается со школой.

2.6. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней).

2.7. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит 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 в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.8. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.9. В дошкольных группах МОУ "ООШ № 2" запрещается выдача сухого пайка.

2.10. В МОУ "ООШ № 2" запрещено использование отдельных продуктов питания, поименованных в санитарных правилах.

2.11. Данные о детях с рекомендациями по питанию имеются в группах и у старшей медицинской сестры. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (законными представителями).

2.12. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников.

2.13. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

2.14. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в питающей организации разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.15. В МОУ "ООШ № 2" учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.16. В МОУ "ООШ № 2" проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.18. Непосредственно перед раздачей готовой продукции отбирается суточная проба. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные в полном объеме,
- первое блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

2.20. 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.

2.21. Доставка готовой продукции в МОУ "ООШ № 2" осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке, питающая организация соблюдает условия, обеспечивающие сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке готовой продукции.

2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МОУ "ООШ № 2" учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.23. Все технологическое и холодильное оборудование в МОУ "ООШ № 2" находится в рабочем состоянии.

2.24. В МОУ "ООШ № 2" технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку.

2.25. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.26. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.27. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.28. В МОУ "ООШ № 2" работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.29. В МОУ "ООШ № 2" организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

III. Производственный контроль за организацией питания детей

3.1. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- качество приготовленной пищи;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

3.2. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МОУ "ООШ № 2" осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

3.3. За правильной организацией питания детей в МОУ "ООШ № 2" контроль осуществляется директором, старшей медицинской сестрой, заведующей хозяйством, Советом родителей.

3.4. Директор МОУ "ООШ № 2":

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МОУ "ООШ № 2" и настоящим Положением;
 - обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;
 - назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МОУ "ООШ № 2";
 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании при директоре;
- ежедневно утверждает меню требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контролирует соблюдение требований Сан ПиН;
- заключает договоры на организацию питания.

3.5. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно доводят до сведения старшую медицинскую сестру о количестве детей, поставленных на питание;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

3.6. Старшая медицинская сестра:

- контролирует качество приготовленной пищи;

- контролирует организацию питания детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке;

- работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, качество и количество пищи, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;

- осуществляет контроль за питанием детей;

- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы;

- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости);

- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока;

- ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока;

- принимает зачет по нормам санитарного эпидемиологического режима у работников пищеблока и младших воспитателей.

Старшая медицинская сестра вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

3.7. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится старшей медицинской сестрой и старшим воспитателем во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

3.8. Старшая медицинская сестра осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции младших воспитателей.

IV. Отчетность и делопроизводство

4.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности МОУ "ООШ № 2" по организации питания детей.

4.2. Отчеты об организации питания в МОУ "ООШ № 2" доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, Совете родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

4.3. В целях совершенствования организации питания воспитанников в МОУ "ООШ № 2":

- оформляет (не реже 1 раза в год) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования МОУ "ООШ № 2";

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в Комитет по образованию АЭМР сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания, в том числе:

- а) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания детей;

- г) удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания.

4.4.Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим и действует на неопределенный срок.

4.5.Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся директором МОУ "ООШ № 2" общим родительским собранием (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

4.6.Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается и утверждается директором МОУ "ООШ № 2" и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

V Ответственность за работу по организации питания

5.1.Директор МОУ "ООШ № 2" несёт персональную ответственность за: - организацию питания детей в Учреждении;

- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников МОУ "ООШ № 2", нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание.

5.2.Старшая медицинская сестра, за качество приготовленной пищи.

5.3.Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, обед, полдник, ужин).

5.4.Все работники МОУ "ООШ № 2", отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

«ПРИНЯТО»

на педагогическом совете протокол № 5 от «27» января 2021 г.

«СОГЛАСОВАНО»

На заседании Совета родителей протокол № 3 от «27» января 2021 г.