

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
Верхнетоемского муниципального округа
«Авнюгская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ « Авнюгская СОШ»
_____ А.А.Зиновьева

Приказ от 29августа 2025г.№

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном
образовательном учреждении Верхнетоемского муниципального округа
«Авюгская средняя общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение об организации обучающихся (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29. 12 2012 № 273- ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» , Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07. 2020г. № 373 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам- образовательным программам дошкольного образования»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020г. СанПин 2.3/2.4.3590-20» Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ; Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с Уставом МБОУ « Авнюгская СОШ» (далее детский сад»

1.2 Настоящее положение устанавливает:

1.2.1 Цели, задачи по организации питания в Детском саду;

1.2.2 Основные направления работы по организации питания в Детском саду

1.2.3 Порядок организации питания детей, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания каждого обучающегося;

1.2.4 Соблюдение условий хранения продуктов питания в детском саду;

1.2.5 Роль и место ответственного лица за организацию питания в Детском саду;

1.2.6 Деятельность бракеражной комиссии по питанию

1.3 Настоящее Положение вводится как обязанность для исполнения всеми:

- администрацией

- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;

- медработником.

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

2. Цель, задачи по организации питания Детского сада

2.1 Целями настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;

2.2 Основными задачами организации питания обучающихся в Детском саду является:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;

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

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в Детском саду

3.1 Изучение нормативно правовой базы по вопросам организации питания в Детском саду;

3.2 Материально – техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3 Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока;

3.4 Организация питания детей раннего возраста;

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.6 Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей. младших воспитателей;

3.8 Контроль и анализ условий организации питания детей;

3.9 Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного , полезного питания в Детском саду;

3.10 разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

3.11 организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания обучающихся Детского сада

4.1 Организация питания возлагается на администрацию Детского сада. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, воспитателями, младшими воспитателями определено должностными инструкциями;

4.2 Старший воспитатель несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников;

4.3 Все технологическое оборудование должно быть в рабочем состоянии;

4.4 Технологическое оборудование, инвентарь, 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 продуктов.

4.5 Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.6 В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с введением утвержденных журналов

4.7 Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.8 Ежедневно перед началом работы медсестра проводит 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. Производится обязательное измерение температуры тела. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников пищеблока , имеющих на руках порезы, ожоги при наличии перчаток.

4.9 Работникам пищеблока запрещается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Детского сада.

4.10 В детском саду должен быть организован питьевой режим. Кипяченая вода хранится не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным в утвержденном приказе

4.11 Для обеспечения разнообразного и полноценного питания в Детском саду и дома

- родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационном стенде и на сайте Детского сада. В ежедневном меню указывается наименование блюд, объем порции и энергетическая ценность

5. Организация питания

5.1 Организация питания обучающихся Детского сада предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы Детского сада;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания в Детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
 - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
 - строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
 - повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка.
- правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2 Детский сад обеспечивает 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 детском саду осуществляется в соответствии с основным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах.

5.4 В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи- второй завтрак или сок и (или) фрукты.

5.5 Основное меню утверждается директором школы и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме меню приготавливаемых блюд (приложение 8 к СанПиНу 2.3/2.43590-20)

5.6. В основном меню не допускается повторение одного и того же блюда или кулинарного изделия в течение последующих двух дней.

5.7 Ежедневно в меню должны быть включены:

- молоко, кисло-молочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

5.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить замену на равноправные по составу

продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.43590-20).

5.9. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. Меню – требование является основным документом при приготовлении пищи на пищеблоке.

5.11 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку. без согласования с директором школы, запрещается.

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

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в Детском саду проводится круглогодичная искусственная С- витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.14 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых не инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые нельзя использовать в питании детей (приложение №6 к Сан ПиНу 2.3/2.43590-20);

- изготовление на пищеблоке детского сада творога и других кисломолочных продуктов. а также блинчиков с мясом или творогом. макарон по флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцем, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово ягодного сырья(без термической обработка), форшмаков из сельди, паштетов, заливных блюд(мясных и рыбных), окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества(порчи) , овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиНом 2.3/2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой

6.2 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии, назначенной приказом директора школы. 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, третье и прочие блюда- не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при температуре + 2+6 градусов в холодильнике.

6.3. 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 обучающихся в группах.

7.1 Работа по организации питания 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.

7.2 Получение пищи в группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает директор школы. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3 Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

7.5 Детская порция должна соответствовать основному меню.

7.6 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.7. В группах раннего возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.8 Ответственность за организацию питания в группе. в соответствии с настоящим положением и Сан ПиН 2.3/2.43590-20 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в Детском саду

8.1. К началу учебного года директор школы издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2 Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей и табели посещаемости, который должен быть прошнурован , пронумерован, скреплен печатью и подписью директора школы.

8.3. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00

8.4 Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня.

8.5. Продукты для бульона первого блюда(для обеда) выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07.30.

9. Финансирование расходов на питание обучающихся в Детском саду.

9.1 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора школы и бухгалтера школы.

9.2 Финансирование расходов на питание осуществляется за счет родительской платы.

10. Контроль за организацией питания в Детском саду.

10.1. При организации контроля в Детском саду администрация руководствуется СанПиН 2.3/ 2. 43590-20, методическими рекомендациями « Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно- эпидемиологических(профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Детском саду к участию в контроле привлекаются: администрация детского сада, бракеражная комиссия. ответственный по питанию, комиссия по питанию.

10.3 Администрация Детского сада разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом директора школы.

10.4. Специалист в сфере закупок и кладовщик обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно)
- обеспечение пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5 Ответственный за питание в детском саду осуществляет контроль за :

- выполнение натуральных физиологических норм питания , сервировку стола, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- технологий приготовления пищи, качеством и в соответствии объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно)
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря(ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах(белках, жира, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) ежемесячно);

10.6. Бракеражная комиссия:- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся;

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за правильной организацией питания обучающихся;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;

- за соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- за санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- за осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- за освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

10.8. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания обучающихся в Детском саду.

11.1 Директор школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Детском саду;
- утверждает 10-дневное меню
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Детском саду;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН.

11.2. Старший воспитатель:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, Совете педагогов, на общем собрании работников;
- контролирует соблюдение требования СанПиН;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе

11.3. Кладовщик:

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4 Специалист в сфере закупок:

- заключает договоры на поставку продуктов.

11.5. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания детей в группе;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся. Планируют на родительских собраниях обсуждения вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся;

-вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Совета педагогов, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.6. Родители(законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу с детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению питания обучающихся;

- вправе знакомиться с основным и ежедневным меню;

12. Ведение документации по питанию.

12.1. Старший воспитатель осуществляет ежемесячный анализ деятельности Детского сада по организации питания обучающихся.

12.2. При организации питания обучающихся в Детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания обучающихся;

- положение об организации питания сотрудников;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- основное десятидневное меню, включающее меню раскладку для возрастной группы детей (от 1.5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- меню требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1.5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет);

- журнал бракеража поступающего производственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции(в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

-гигиенический журнал(в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);

-журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с приложением №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях в соответствии с приложением №3 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20;

- учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по вопросам питания обучающихся;

- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

-наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах, график выдачи кипяченой воды;

- инструкция по охране труда и пожарной безопасности.