

ПРИНЯТО

на заседании педагогического
совета
протокол № «1» от «08» августа
2023

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МАОУ «СОШ № 14»
С.А. Пеленкина
Приказ № 0504 от 31.08. 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
ГРУПП ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ МАОУ «СОШ № 14»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания воспитанников групп дошкольного образования МАОУ «СОШ № 14» (далее соответственно – Положение, Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", уставом Учреждения.

1.2. Данное Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

1.4. Распределение обязанностей по организации питания руководителем учреждения, работниками пищеблока, воспитателями и помощниками воспитателями в Учреждении определяется настоящим положением и должностными инструкциями.

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы Учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

Учреждение обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание воспитанников в группах с 12-ти 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).

2.2.2. Питание осуществляется в соответствии с примерным организованным 15-дневным меню пятиразового питания, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, которое утверждается руководителем Учреждения.

2.2.3. Составляется ежедневное меню на основе примерного организованного 15-дневного меню, в котором могут быть отражены корректировки по причине наличия/отсутствия продуктов питания в зависимости от поставок и иных обстоятельств.

2.2.4. Меню составляется отдельно для детей от 1,5 до 3 лет (в случае наличия таких возрастных групп) и от 3 до 7(8) лет.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В Учреждении имеются производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Для организации питания на пищеблоке используются следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников (копия);
- приказ о бракеражной комиссии (копия);
- настоящее Положение (копия);
- примерное 10-дневное (организованное, цикличное) меню;
- меню-требование;
- ежедневное меню;
- технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программа производственного контроля;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал регистрации забора питьевой воды;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал гигиенический (сотрудники);
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция (обработка яиц, обработка мест хранения хлеба, обработка овощей и фруктов, используемых для питания детей без тепловой обработки);
- инструкция по мытью кухонного инвентаря;
- инструкция приготовления рабочих моющих дезинфицирующих растворов;
- график разморозки холодильного оборудования;
- график генеральных уборок помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания (копии).

2.3.3. В учреждении организация питания осуществляется штатными работниками пищеблока (поварами, кладовщиками, кухонными работниками).

2.4. Поставка продуктов питания

2.4.1. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам (сертификат соответствия). Качество продуктов проверяет кладовщик.

2.4.2. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары и без товарных этикеток.

2.5. Меры по улучшению организации питания

2.5.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения 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, консультации 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 ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Организация приготовления пищи на пищеблоке

3.1.1. Для приготовления пищи Учреждение имеет оборудованный пищеблок, соответствующий санитарным нормам и требованиям.

3.1.2. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, имеются: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо - рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

3.1.3. Посуда для приготовления блюд должна быть из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

3.1.4. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка.

3.1.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

3.1.6. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями столовой посуды, инвентаря.

3.1.7. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.1.8. Холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

3.1.9. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

3.1.10. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

3.1.11. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

3.2. Организация специального питания детей

3.2.1. Специальное питание предоставляется ребенку на основании заявления его родителя (законного представителя) с приложением справки от лечащего врача о разрешенных/запрещенных категориях продуктов и способах их замены.

3.2.2. После рассмотрения заявления в срок в течение 30 дней оформляется приказ руководителя, на основании которого поваром осуществляется индивидуализация меню для конкретного воспитанника путем замены блюд из ежедневного меню на разрешенные ему блюда в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

3.3. Организация раздачи пищи, пробы

3.3.1. Раздачу пищи осуществляет повар согласно норме на одного ребенка и заявке по количеству детей, поданной утром на пищеблок воспитателем (помощником воспитателя) до получения завтрака. В течение дня количество порций не изменяется.

3.3.2. Примерное организованное (цикличное) меню содержит информацию о блюдах, их весе, энергетической ценности, количестве белков, жиров и углеводов в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном организованном (цикличном) цикличном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.3.3. В соответствии с основным организованным (цикличным) меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню и меню-требование, в котором указываются сведения об объемах блюд. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

3.3.4. При составлении меню-требования учитывается численность воспитанников. Закладка завтрака следующего дня производится по количеству детей, присутствующих на текущий день.

3.3.5. Время получения пищи помощниками воспитателя определяется графиком раздачи пищи, который утверждается заведующим Учреждения и размещается в непосредственной близости с меню у пищеблока. Время приема пищи воспитанников определяется режимом дня группы соответствующего возраста.

3.3.6. Фрукты, овощи, хлеб, сыр выдается в нарезанном виде.

3.3.7. Раздача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале.

3.3.8. Суточная проба готовых блюд ежедневно оставляется поваром и хранится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п 8.1.10). Суточная проба отбирается в объеме:

холодные закуски, в том числе салаты, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

порционные блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися металлическими крышками. Каждое блюдо помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в специальном холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, датой и временем отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется поваром.

3.4. Организация питания воспитанников в группах

3.4.1. Для приема пищи в группах используется зона, оснащенная соответствующей мебелью.

3.4.2. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем совместно с помощником воспитателя и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков воспитанников во время приема пищи;
- контроль за качественным приемом пищи воспитанниками.

3.4.3. Перед получением пищи помощник воспитателя:

- промывает столы горячей водой с применением дезинфицирующего моющего средства по инструкции, расположенной в раздаточной группы,

- тщательно моет руки;

- сервирует столы в соответствии с п. 3.4.6 данного положения;

- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;

3.4.4. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику раздачи пищи, утвержденному заведующим Учреждением в спецодежде для получения и раздачи пищи (косынка и фартук).

3.4.5. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4.6. Сервировка столов производится помощником воспитателя в соответствии с приемом пищи и возрастом (см. Приложение 1):

3.4.7. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет, обозначенные в группе как дежурные, в униформе (фартуки, колпачки, косынки и пр.).

3.4.8. С целью формирования трудовых навыков воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка в соответствии с графиком, начиная со средней группы.

3.4.9. Раздача пищи в группе осуществляется помощником воспитателя. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных. В это время воспитатель организуют с воспитанниками информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников.

3.4.10. В группах младшего возраста воспитатели, помощники воспитателя могут кормить или докармливать детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

3.4.11. Допускается по окончании приема пищи детям старше 5 лет частично уносить посуду в мойку самостоятельно.

3.4.12. По окончании каждого приема пищи посуда промывается в двух моечных ваннах, хранится в закрытом шкафу.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

4.1. Организация питьевого режима воспитанников в группах и на свежем воздухе в летний период

4.1.1. Вода для организации питьевого режима в группах подготавливается на пищеблоке.

4.1.2. При организации питьевого режима должна использоваться прокипяченная и охлажденная до комнатной температуры вода, при условии ее хранения не более 3-х часов. Замена кипяченной питьевой воды отражается поваром в журнале, в котором фиксируется дата и его подпись.

4.1.3. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

4.1.4. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в Учреждении. Вода доставляется в группу помощником воспитателя (или воспитателем). Получающий воду делает запись в журнале регистрации забора питьевой воды, в котором фиксируется дата, время забора и подпись.

4.1.5. Воду дают ребенку в индивидуальных чашках (кружках). Чистые чашки (кружки) для питьевой воды ставятся на промаркированный поднос (вверх дном). Использованные чашки (кружки) ставятся на отдельный промаркированный поднос (вниз дном).

4.1.6. В летний период организация питьевого режима осуществляется в том числе и во время прогулки. Питьевая вода выносится помощником воспитателя на улицу в промаркированном чайнике с крышкой. Наличие чашек (кружек) должно быть обеспечено из расчета количества присутствующих детей. Так же выносится отдельный контейнер (емкость, поднос) для чистых и использованных чашек (кружек).

4.1.7. Возможно использование стаканов одноразового применения (обязательно наличие емкостей (мешков) для чистых стаканов и для сбора использованной посуды).

4.1.8. Организация питьевого режима в летний период на свежем воздухе осуществляется ежедневно, 1 – 4 раза в течение прогулки в зависимости от активности детей и погодных условий.

5. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Директор МАОУ «СОШ № 14»:

- издает приказ об организации питания воспитанников;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

5.2. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, перчаток, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.3. Работники пищеблока выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.

5.4. Воспитатели:

- ведут ежедневный табель учета посещаемости детей;
- 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;
- контролируют работу помощника воспитателя при организации питьевого режима и питания.

5.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- представляют заключение медицинской комиссии о пищевой аллергии, если таковая имеется и оформляют заявление на имя заведующего;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5.6. Родителям запрещается приносить в Учреждение любые продукты питания.

5.7. Сотрудникам запрещается приносить продукты питания в группы и на пищеблок. Для питания сотрудников используются отдельные помещения.

5.8. Продукты питания из детского сада воспитанникам и их родителям (законным представителям) не выдаются.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

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

6.2. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной или уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

6.3. Шеф – повар ответственный за организацию специального питания.

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

1. Убедиться, что все предметы целые: тарелки и чашки без сколов и трещин; вилки, ложки и ножи – не погнуты.

2. Столы должны быть сервированы одинаково.

Сервировка стола в младшей группе

Сервировка стола на завтрак/полдник уплотненный:

- в центре стола ставится салфетница, хлебница;
- кружки (чашки) ставятся в центре стола, по количеству детей;
- на край стола ставят глубокие тарелки для первого блюда или подставные тарелки для других блюд (омлет и т.п.);
- ложка – справа от тарелки;
- вилки следует давать детям, начиная со второй половины года, которые кладутся с левой стороны от тарелки зубчиками вверх;
- масло (джем), кабачковая икра намазывается на батон, который подается в общей тарелке и ставится в центре стола.

Сервировка стола на второй завтрак:

- в центре стола ставится салфетница;
- кружки ставятся ручкой вправо в центре стола, по количеству детей;
- фрукты подаются на общей тарелке в центре стола.

Сервировка стола на обед:

- в центре стола ставится салфетница, хлебница;
- кружки(чашки) ставятся в центре стола, по количеству детей.

При наличии салатников: на край стола ставят тарелки для салата, за ними тарелки для первого блюда. По мере употребления блюда детьми помощник воспитателя убирает со столов салатники и двигает тарелку с супом ближе к ребенку.

При отсутствии салатников на край стола ставят тарелки для первого блюда. Салат кладется на тарелку со вторым блюдом.

Дети приступают к приему первого блюда, по мере съедания которого помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда, подает второе блюдо. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Зеленый горошек, кукуруза могут выкладываться в тарелку со вторым блюдом (даже при наличии салатников).

Если в напитке присутствуют ягоды, подается чайная ложка справа от чашки (кружки) углублением вниз (черпалом вверх).

Посуду убирают слева от сидящего ребенка.

Сервировка стола на ужин:

- в центре стола ставится салфетница;
- кружки ставятся в центре стола, по количеству детей;
- хлебобулочные изделия и кондитерские изделия подаются в общей тарелке в центре стола.

Сервировка стола в средней группе

Сервировка стола на завтрак/полдник уплотненный:

- в центре стола ставится салфетница, хлебница;
- кружки(чашки) ставятся в центре стола, по количеству детей;
- на край стола ставят тарелки для первого блюда или подставные тарелки для других блюд (омлет и т.п.);
- ложка - справа от тарелки;
- вилка - с левой стороны от тарелки зубчиками вверх (для омлета);
- масло (джем), кабачковая икра намазывается на батон, который подается в общей тарелке и ставится в центре стола.

Сервировка стола на второй завтрак:

- в центре стола ставится салфетница;
- кружки ставятся в центре стола, по количеству детей;
- фрукты подаются на общей тарелке в центре стола.

Сервировка стола на обед:

- в центре стола ставится салфетница, хлебница;
- кружки(чашки) ставятся в центре стола, по количеству детей.

При наличии салатников: на край стола ставят тарелки для салата, за ними тарелки для первого блюда. По мере употребления блюда детьми помощник воспитателя убирает со столов салатники и двигает тарелку с супом ближе к ребенку.

При отсутствии салатников на край стола ставят тарелки для первого блюда. Салат кладется на тарелку со вторым блюдом.

Дети приступают к приему первого блюда, по мере съедания которого помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда, подает второе блюдо. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Зеленый горошек, кукуруза могут выкладываться в тарелку со вторым блюдом (даже при наличии салатников).

Если в напитке присутствуют ягоды, подается чайная ложка справа от чашки (кружки) углублением вниз (черпалом вверх).

Посуду убирают слева от сидящего ребенка.

Сервировка стола на ужин:

- в центре стола ставится салфетница;
- кружки ставятся в центре стола, по количеству детей;
- хлебобулочные изделия и кондитерские изделия подаются в общей тарелке в центре стола.

Сервировка стола в старшей и подготовительной группе

Сервировка стола на завтрак/полдник уплотненный:

- в центре стола ставится салфетница, хлебница;
- кружки(чашки) ставятся в центре стола, по количеству детей;
- на край стола ставят тарелки для первого блюда или подставные тарелки для других блюд (омлет и т.п.);
- вилка с левой стороны, нож (для масла) лезвием к тарелке и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка (для омлета) зубчиками вверх.
- масло (джем) подается в общей тарелке порционно, дети самостоятельно намазывают его на батон;
- кабачковая икра может выкладываться в тарелку с основным блюдом (омлет).

Сервировка стола на второй завтрак:

- в центре стола ставится салфетница;
- кружки ставятся в центре стола, по количеству детей.

Сервировка стола на обед:

- в центре стола ставится салфетница, хлебница;
- кружки(чашки) ставятся в центре стола, по количеству детей;
- вилка с левой стороны, нож (для котлеты) лезвием к тарелке и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка зубчиками вверх.

При наличии салатников: на край стола ставят тарелки для салата, за ними тарелки для первого блюда. По мере употребления блюда детьми помощник воспитателя убирает со столов салатники и двигает тарелку с супом ближе к ребенку.

При отсутствии салатников на край стола ставят тарелки для первого блюда. Салат кладется на тарелку со вторым блюдом.

Дети приступают к приему первого блюда, по мере съедания которого помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда, подает второе блюдо. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Зеленый горошек, кукуруза могут выкладываться в тарелку со вторым блюдом (даже при наличии салатников).

Если в напитке присутствуют ягоды, подается чайная ложка справа от чашки (кружки) углублением вниз (черпалом вверх).

- зеленый горошек, кукуруза, кабачковая икра могут выкладываться в тарелку со вторым блюдом.
- если в напитке присутствуют ягоды, к чайной паре подается чайная ложка.

Посуду убирают с лева от сидящего ребенка.

Сервировка стола на ужин:

- в центре стола ставится салфетница;
- кружки ставятся в центре стола, по количеству детей;
- хлебобулочные изделия и кондитерские изделия подаются в общей тарелке в центре стола.