

Рассмотрено
на педагогическом совете
протокол № 1 от 27.08.2021

Утверждено
И.о. директора школы
О.В. Рубинова
Приказ № 194/1к от 30.08.2021

**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 18» города Бийска**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МБОУ «СОШ № 18» (дошкольный уровень) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 07.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МБОУ «СОШ № 18» и настоящим положением.

1.2. Положение регулирует порядок организации питания в МБОУ «СОШ № 18», которое должно удовлетворять физиологическим потребностям воспитанников.

2. Цели, задачи организации питания

2.1. Цели организации питания - создания условий для удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБОУ «СОШ № 18»;
- повышение качества работы по организации питания в МБОУ «СОШ № 18»;
- координация деятельности МБОУ «СОШ № 18» с товаропроизводителями, поставщиками.

3. Организация питания

3.1. Правильная организация питания воспитанников МБОУ «СОШ № 18» предусматривает соблюдение основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в соответствии с возрастными особенностями воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания воспитанников в группах.

3.3. Организация питания возлагается на старшего воспитателя МБОУ «СОШ № 18».

3.4. Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным директором МБОУ «СОШ № 18», с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Исключение горячего питания из меню, а так же замена его буфетной продукцией, не допускается. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно; допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%.

3.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей в МБОУ «СОШ № 18» используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 40%; уплотненный полдник – 35%.

3.6. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд в один и тот же день или смежные дни.

3.7. В 10-дневном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) включаются 2-3 раза в неделю.

3.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.8.1. На основании утвержденного примерного меню ежегодно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

3.8.2. В МБОУ «СОШ № 18» в доступных для родителей и детей местах (в холле, приемной комнате) размещена следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендация по организации здорового питания детей.

3.8.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовления пищевой продукции на пищеблоке отбирается от каждой партии приготовленной пищевой продукции в отдельные обеззараженные и промаркированные емкости. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются следующие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а так же соблюдаются

санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, напитки, обогащенные витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.12. Пищевая камера МБОУ «СОШ № 18» оборудована необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием. Все технологическое оборудование исправно. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.12.1. Холодильное оборудование обеспечивает условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно вносятся в журнал. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции осуществляется на верхних полках, охлажденное мясо, мясо птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

3.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.14. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима, хранение пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном или электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

3.15. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.16. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроком годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.17. При поставке продукции, расфасованной поставщиком, на этикетке поставщика проверяется информация об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличия этикетки изготовителя продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлычки или их копии сохраняются до окончания реализации продукции. В случае нарушений товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

3.18 Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля фиксируются в журнале бракеража.

4. Порядок учета питания поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежегодно ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал учета посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников ответственный за питание либо калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день.

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

4.4. С последующих приемов пищи отсутствующие в МБОУ «СОШ № 18» воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по накладной в склад.

4.5. если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников выход блюд уменьшается.

4.6. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.7. Начисление платы за питание производится бухгалтером МБОУ «СОШ № 18» на основании табелей учета и посещаемости воспитанников.

4.8. Питание предоставляется бесплатно воспитанникам, оставшимся без попечения родителей, детям-инвалидам, детям-сиротам, а также детям с туберкулезной интоксикацией.

4.9. Число детодней по табелям посещаемости должно строго совпадать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Организация питания воспитанников в группах

5.1. Работа по организации питания воспитанников 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.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному старшим воспитателем МБОУ «СОШ № 18».

5.3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, подогрев готовых блюд не допускается.

5.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель должен:

- обработать столы горячей водой с моющим средством;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- тщательно вымыть руки;
- во время раздачи пищи соблюдать все рекомендации по питанию детей;

- осуществлять гигиенический уход за детьми, организовывать с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказать им необходимую помощь;
- мыть и убирать посуду, согласно санитарно-гигиеническим требованиям, использовать ее по назначению согласно маркировки.

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается воспитанникам находиться в обеденной зоне.

5.7. Прием пищи воспитанников и воспитателей должен осуществляться одновременно.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. Старший воспитатель, внештатный медицинский работник осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

6.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в МБОУ «СОШ № 18» осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно программе производственного контроля.

6.3. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется директором, старшим воспитателем, медицинским персоналом, другими ответственными лицами на основании плана мероприятия контроля.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или признания его утратившим силу, в том числе по причине замены новым.

7.2. В настоящее Положение могут вноситься изменения (поправки), вызванные изменением законодательства и вступлением в действие новых нормативно-правовых актов.