

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дмитровского района Орловской области
«Лубянская средняя общеобразовательная школа»

303246, Россия, Орловская область, Дмитровский район, с. Лубянки

И.о. директора школы: *Валерия Т.Н. Гапонова*
«24» 08 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
Приказ № *94/2*
от *24.08.* 2016 года

*Педагогический совет №3
от 12.08.16г*

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в дошкольной разновозрастной группе «Малыш»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольной разновозрастной группе «Малыш» при МБОУ «Лубянская СОШ»
- 1.2. Положение разработано в соответствии с ФЗ №273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.12.2010 г. № 164, Уставом Организации.
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:
- 1.3.1. цели, задачи по организации питания в дошкольной группе;
 - 1.3.2. основные направления работы по организации питания в дошкольной группе;
 - 1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребёнка;
 - 1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в дошкольной группе;
 - 1.3.4. роль и место ответственного лица за организацию питания в дошкольной группе;
 - 1.3.5. деятельность бракеражной комиссии.
- 1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания.

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение их здоровья.
- 2.2. Основными задачами организации питания в дошкольной группе являются:
- 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. Требования к организации питания.

- 3.1. Организация питания возлагается на администрацию МБОУ «Лубянская СОШ». Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателями определено должностными инструкциями.
- 3.2. Директор МБОУ «Лубянская СОШ» несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 3.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 3.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости — ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 3.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.
- 3.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 3.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 3.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, 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 пищевых продуктов.
- 3.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 3.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 3.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 3.12. В дошкольной группе должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 3.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольной группе и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
- 3.14. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Организация питания в дошкольной группе.

- 4.1. МБОУ «Лубянская СОШ» обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в группах с 10-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).
- 4.2. Питание 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%.
- 4.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в дошкольной группе 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 — 25%; обед – 30 — 35%; полдник — 10 — 15%; ужин – 20 — 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
- 4.4. Примерное меню утверждается руководителем и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

- 4.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
- 4.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные 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.
- 4.7. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).
- 4.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню — раскладка установленного образца.
- 4.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 4.10. В целях профилактики гиповитаминозов в дошкольной группе проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 4.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
— использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);
— изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, 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.

5. Организация работы пищеблока.

- 5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.
- 5.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора МБОУ «Лубянская СОШ». Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t_0 +2 -+6$ в холодильнике.
- 5.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6. Организация питания обучающихся в группах.

- 6.1. Работа по организации питания детей 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;
- 6.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает руководитель организации.
- 6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
— промыть столы горячей водой с мылом;
— тщательно вымыть руки;
— надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
— проветрить помещение;
- 6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 6.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 6.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 6.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 6.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык

самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

6.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

7. Контроль за организацией питания.

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

7.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольной группе к участию в контроле привлекаются: администрация МБОУ «Лубянская СОШ», бракеражная комиссия, ответственный за питание, родительский комитет дошкольной группы «Малыш».

7.3. Администрация разрабатывает план контроля за организацией питания на текущий год, который утверждает и подписывает руководитель организации.

8. Заключительные положения.

8.1. В целях совершенствования организации питания в дошкольной группе: — оформляются (не реже 1 раза в квартал) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

8.2. Изучается режим и рацион питания в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования дошкольной группы;

8.3. Организуется систематическая работа с родителями, проводятся беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекаются родители к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.