



**Положение
об организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Вологодского муниципального района «Федотовская средняя школа»
(дошкольное отделение)
(далее – Положение, Образовательная организация)**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в Образовательной организации.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с ч. 1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 (далее – СанПиН), утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26.
- 1.3. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают следующее:
«локальный нормативный акт» - нормативное предписание, принятое на уровне Образовательной организации и регулирующее его внутреннюю деятельность;
«распорядительный акт» - это приказ, изданный руководителем Образовательной организации, в котором фиксируются решения административных и организационных вопросов деятельности Образовательной организации.
- 1.4. Образовательная организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Образовательной организации.
- 1.5. Основными задачами организации питания обучающихся в Образовательной организации являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием; гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.6. Организация питания обучающихся осуществляется как за счет средств районного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

Утверждено
Приказом МБОУ
ВМР «Федотовская
средняя школа»
от 27.08.2019 № 209/1- ОД

Положение
об организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Вологодского муниципального района «Федотовская средняя школа»
(дошкольное отделение)
(далее – Положение, Образовательная организация)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в Образовательной организации.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с ч. 1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 (далее – СанПиН), утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26.

1.3. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают следующее:
«локальный нормативный акт» - нормативное предписание, принятое на уровне Образовательной организации и регулирующее его внутреннюю деятельность;
«распорядительный акт» - это приказ, изданный руководителем Образовательной организации, в котором фиксируются решения административных и организационных вопросов деятельности Образовательной организации.

1.4. Образовательная организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Образовательной организации.

1.5. Основными задачами организации питания обучающихся в Образовательной организации являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием; гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Организация питания обучающихся осуществляется как за счет средств районного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.7. Организация питания обучающихся (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи обучающихся в группах и пр.) осуществляется работниками организатора питания в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на медицинскую сестру Образовательной организации (далее – медицинская сестра).

1.9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Образовательной организации, регламентирующим организацию питания обучающихся Образовательной организации (далее – обучающиеся).

1.10. С целью ознакомления родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся с настоящим Положением, Образовательная организация размещает его на информационных стендах в Образовательной организации и (или) на официальном сайте Образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Порядок организации питания обучающихся

2.1. Обучающиеся Образовательной организации получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм обучающихся энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учётом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания обучающихся используется следующий норматив: завтрак – 20 – 25%; обед – 30-35%; ужин – 20-25%. В промежутке между обедом и ужином организуется дополнительный приём пищи - полдник (5%).

2.3. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню (далее – примерное меню), согласованным руководителем Образовательной организации с организатором питания.

2.4. Примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании обучающихся: 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 и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

2.5. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов.

- 2.6. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта.
- 2.7. Вносить изменения в согласованное меню-раскладку без согласования с руководителем Образовательной организации, запрещается.
- 2.8. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых 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.
- 2.9. Производится замена блюд для обучающихся с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.
- 2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Образовательной организации проводится круглогодичная искусственная С-витаминозация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминозированные блюда не подогревают.
- 2.11. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.
- 2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утверждённому распорядительным актом Образовательной организации, только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией.
- 2.13. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 2.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.
- 2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещённых СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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 приёма пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.16. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.17. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, 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.

2.18. Не допускаются к приёму 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.

2.19. Пищевые продукты хранятся 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.

2.20. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.21. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.22. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.23. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.24. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утверждённому графику.

2.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.

2.26. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья.

- 2.27. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками и курить на рабочем месте.
- 2.28. В Образовательной организации должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии её хранения не более 3-х часов.
- 2.29. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся Образовательной организации и дома родителей (законных представителей) обучающихся информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе.
- 2.30. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся обучающихся.
- 2.31. Количество детодней по табелям посещаемости детей должно строго соответствовать меню-раскладке.
- 2.32. В случае снижения численности обучающихся, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Образовательной организации. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-раскладке для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку; дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 2.33. Учёт продуктов питания на складе проводится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

- 3.1. Поставку продуктов в Образовательную организацию осуществляет организатор питания, получивший право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Организатор питания обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утверждённым рационом питания детей и графиком работы Образовательной организации. При этом организатор питания обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в Образовательной организации. Исходя из этого, график завоза продуктов в Образовательную организацию подлежит согласованию с руководителем Образовательной организации. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Образовательная организация имеет право отказаться

от приёмки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание обучающихся в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Организация питания обучающихся в группах

4.1. Организацию приёма пищи обучающихся на группе осуществляют воспитатели и младшие воспитатели.

4.2. Культура питания включает в себя правила внешнего оформления блюд, сервировки стола, поведения обучающихся за столом.

4.3. Работа по организации питания обучающихся осуществляется под руководством воспитателя и заключается: в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи; формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

4.4. Получение пищи на группу осуществляется строго по утверждённому графику.

4.5. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.6. Перед раздачей пищи обучающимся младший воспитатель обязан: промыть столы горячей водой с мылом; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

4.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого обучающегося.

4.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

4.9. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно раскладывают салат (порционные овощи);
- подаётся первое блюдо;
- обучающиеся рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления обучающимися блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- обучающиеся приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

4.10. В группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.