

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нижнеиргинская средняя общеобразовательная школа»

Юридический адрес: 623305, Свердловская область Красноуфимский район,
село Нижнеиргинское, ул. Октябрьская, 10 т. 8(343) 94-3-02-24

Фактический адрес: 623305, Свердловская область, Красноуфимский район,
село Нижнеиргинское, улица 8-е Марта, 26 т. 8 (343) 94-3-01-22

ПРИНЯТО:

на педагогическим советом
структурного подразделения
МАОУ «Нижнеиргинская СОШ» –
Нижнеиргинский детский сад
Протокол № 4
от «11» января 2022 г.



СОГЛАСОВАНО:

Профсоюзным комитетом
Председатель Минина /Н.П. Минина/
Протокол № 4
от «11» января 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в структурном подразделении
МАОУ «Нижнеиргинская СОШ» - Нижнеиргинский детский сад

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников структурного подразделения Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Нижнеиргинская средняя общеобразовательная школа - Нижнеиргинский детский сад (далее - структурное подразделение) устанавливает основные организационные принципы, правила и требования к организации рационального питания.
- 1.2. Положение разработано в целях совершенствования организации питания воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:
 - Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
 - Приказом Минздравсоцразвития России № 213, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждениях»;
 - Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового

- питания обучающихся, воспитанников» (Письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);
- Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. 06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих общеобразовательное учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания воспитанников в общеобразовательной организации;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 г. «Об утверждении санитарных правил 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020г. "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Федеральным законом от 29.12.12. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Уставом МАОУ «Нижнеиргинская СОШ».

II. Основные задачи.

2.1. Основными задачами при организации питания воспитанников в МАОУ «Нижнеиргинская СОШ» - Нижнеиргинский детский сад являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

III. Общие принципы организации питания.

3.1. Организация питания воспитанников возлагается на общеобразовательное Учреждение, осуществляющее образовательную деятельность.

3.2. Для организации питания используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует требованиям санитарного законодательства;

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Обязательной учетной документацией на пищеблоке являются:

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет); (от 3 до 7 лет);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета дезинфекции;
- журнал учета расхода дезинфицирующих средств;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 15-дневного меню, утвержденные Руководителем общеобразовательного учреждения;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- журнал генеральной уборки;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений;

3.4. Администрация общеобразовательного учреждения обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение сбалансированным питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

3.5. Режим и кратность питания воспитанников определяется согласно СанПиН - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г. "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.6. Питание в детском саду организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности

приготавливаемых блюд (приложение СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Стоимость питания на одного ребенка в день устанавливается приказом Управления образования из расчета суммы, выделяемой из бюджета муниципального образования и за счет родительской платы за присмотр и уход в общеобразовательном учреждении

3.8. Обслуживание питанием воспитанников осуществляется штатными сотрудниками общеобразовательного учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в детском саду осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в общеобразовательные Учреждения.

На поставку продуктов питания заключаются договоры непосредственно с общеобразовательными Учреждениями, являющимися муниципальными заказчиками.

Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.

Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать действующему санитарному законодательству, методическим рекомендациям «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».

IV. Порядок организации питания воспитанников.

4.1. Питание воспитанников организуется за счет средств муниципального бюджета и за счет средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждается руководителем общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд, энергетической ценности и наименований кулинарных изделий вывешиваются в информационном стенде для родителей.

4.3. Отпуск горячего питания воспитанникам организуется по группам в соответствии с режимом и графиком посещения столовой, утвержденным приказом Руководителя общеобразовательного учреждения.

4.4. Организация питания воспитанников осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия из 3-х человек, в состав которой входят представитель администрации, медицинский работник, работник пищеблока.

Состав комиссии утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в детском саду, осуществляют специалисты надзорных органов.

5.2. Текущий контроль за выполнением требований санитарного законодательства при организации питания воспитанников в детском саду осуществляют специалисты Управления образования, представители администрации общеобразовательного учреждения, члены Совета Учреждения, медицинский работник, ответственный за организацию питания.

V. Контроль организации питания

5.1. К началу нового года заведующим ДОО издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОО, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Контроль организации питания в ДОО осуществляют заведующий, бракеражная комиссия утвержденная приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ОО.

5.3. Заведующий ДОО обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ДОО и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-

гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

5.4. Кладовщик, ответственный сотрудник по приказу осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно - эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

VI. Заключительные положения.

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом школы, принимается на Педагогическом совете с учетом мнения всех участников образовательного процесса и утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.

6.2. Положение принимается на неопределенный срок.

6.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу