

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №10»  
г. Кунгур, Пермский край**

**РАССМОТРЕНО**  
на Педагогическом совете  
МАОУ «СОШ № 10»  
Протокол № 4  
от «10» декабря 2019г.

**УЧТЕНО**  
Мнение родителей на общем  
родительском собрании  
Протокол № 2  
от «04» декабря 2019г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
Директор МАОУ «СОШ № 10»  
*Александр Е.В. Акзегитова*  
Е.В. Акзегитова



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАОУ «СОШ № 10»  
(ДОШКОЛЬНЫЕ ГРУППЫ)**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в структурном подразделении детский сад МАОУ «СОШ № 10», далее – Учреждение.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26,

1.3. Под организацией питания воспитанников понимается обеспечение воспитанников основным (горячим) питанием и бесплатным питанием льготных категорий воспитанников в соответствии с режимом работы дошкольных групп.

1.4. Функция по организации питания может быть передана специализированной организации общественного питания. Порядок отбора такой организации устанавливается в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.5. Под основным (горячим) питанием воспитанников понимается организованная реализация блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению приготовленных на пищеблоках образовательного учреждения в соответствии с 10-ти дневным меню.

**2. ОБЩИЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ВОСПИТАННИКОВ**

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

2.2. Питание воспитанников должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",  
Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов",  
СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13),  
СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",  
СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", СП 2.3.6.1254-03 "Дополнение N 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья",  
СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов",  
СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий",  
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",  
Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-ФЗ «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства»;  
Постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам».  
Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. N 213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",  
иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.3. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:

2.3.1. обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3.3. предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3.5. социальная поддержка воспитанников из социально незащищенных, малообеспеченных семей;

2.3.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для организации питания воспитанников используются пищеблоки образовательного учреждения, соответствующие санитарным требованиям.

2.5. Работа пищеблоков в соответствии с их конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и производства кулинарной продукции из сырья.

2.6. Администрация совместно с педагогами дошкольных групп осуществляют организационную и разъяснительную работу с воспитанниками и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания воспитанников на платной, льготной и бесплатной основе.

2.7. Администрация обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

### **3. КРИТЕРИИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ГРУПП**

3.1. Выполнение натуральных норма питания детей (100% +/-5%).

3.2. Сбалансированность рациона питания детей.

3.3. Соответствие формы организации работы пищеблоков требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

3.4. Отсутствие предписания Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю по вопросам организации питания в ОО.

3.5. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации питания детей в дошкольных группах со стороны родителей (законных представителей).

### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

4.1. Питание воспитанников дошкольных групп осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

4.2. Дети получают четырехразовое питания. Отпуск горячего питания воспитанников организуется, согласно графика выдачи пищи, утвержденного руководителем образовательного учреждения.

4.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с заместителем директора по ДО, меню с указанием сведений об объемах блюд и

наименований кулинарных изделий вывешиваются на стендах в помещениях дошкольных групп.

4.5. При закладке основных продуктов при приготовлении блюд, должна присутствовать бракеражная комиссия, назначенная приказом руководителя ОО, с целью контроля выхода блюда.

4.6. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

4.7. Выдача готовой пищи с пищеблока производится после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, уполномоченными работниками пищеблока осуществляется С-витаминация III-го блюда.

## **5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ГРУППАХ**

5.1. 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.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем учреждения.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- обработать столы для приема пищи детьми горячей водой с применением моющих средств;
- вымыть тщательно руки с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи и меню на день.

5.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.7. Прием пищи воспитателем и детьми осуществляется одновременно.

## **6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ГРУППАХ**

6.1. Руководитель приказом назначает из числа работников структурного подразделения Детский сад лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

6.2. Проверку готовой продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

6.3. Контроль организации питания обучающихся в структурном подразделении Детский сад осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

6.4. Текущий контроль организации питания в дошкольных группах осуществляется на основании графика контроля питания.

6.5. Ежемесячно проводится мониторинг организации качества питания в дошкольных группах.

6.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в структурном подразделении Детский сад создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается руководителем.