

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1»**

(МАОУ СОШ № 1)

СОГЛАСОВАНО:
Общим родительским собранием
МАОУ СОШ № 1
(протокол от 06.03.2023 № 2)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ № 1
Е.В.Шваб
12.04.2023



**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального автономного общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1»
(МАОУ СОШ № 1)**

Тобольск, 2023

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1» (МАОУ СОШ № 1) (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом МАОУ СОШ № 1.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников МАОУ СОШ № 1.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МАОУ СОШ № 1 является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в образовательном учреждении.

2.2. Задачи:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в образовательном учреждении.

3. Организационные принципы и требования к организации питания

3.1. Способ организации питания

3.1.1. МАОУ СОШ № 1 структурное подразделение Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МАОУ СОШ № 1, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с департаментом по образованию Администрации города Тобольска, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.1.3. Питание воспитанников МАОУ СОШ № 1 организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, 20-ти дневного менюготавливаемых блюд для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработанного в соответствии с требованиями

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, возрастная категория детей с 3 до 7 лет, с 1 до 3 лет (режим питания - завтрак, второй завтрак, обед, полдник) № 2238, 2239 разработанного и утвержденного АУ ТО «Центр технологического контроля» 21.03.2022 г., и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.2. Режим питания

3.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу, в соответствии 20-ти дневным меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, возрастная категория детей с 3 до 7 лет, с 1 до 3 лет (режим питания - завтрак, второй завтрак, обед, полдник)

3.3. Условия организации питания

3.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МАОУ СОШ № 1 выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 г. N 223-ФЗ.

3.3.3. Имеется наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

3.3.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

3.3.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке образовательного учреждения. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

3.3.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

3.3.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

-порционные блюда - в полном объеме;

-холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

-порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.3.8. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.3.9. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, выхода блюда и Ккал.

3.3.11. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3.12. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

промыть столы;

тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

проветрить помещение;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

разливают III блюдо;

подается первое блюдо;

подается второе блюдо;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

дети приступают к приему первого блюда;

по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

дети приступают ко второму блюду;

по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под второго;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.3.13. Для организации питания МАОУ СОШ № 1 структурное подразделение Детский сад используют следующие документы:

приказ об организации питания воспитанников;

приказ об организации питания воспитанников с пищевой аллергией (при наличии);

приказ о введении в действие 20-ти дневного меню приготавливаемых блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет)

график выдачи пищи

приказ об организации питьевого режима воспитанников;

Примерное 20-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

ежедневное меню;

индивидуальное меню;

ведомость контроля за рационом питания;

график смены кипяченой воды;

программу производственного контроля;

инструкцию по отбору суточных проб;

инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;

гигиенический журнал (сотрудники);

журнал учета калорийности

журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);

журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);

журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
контракты на поставку продуктов питания;(в бухгалтерии)

4. Меры по улучшению организации питания

4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МАОУ СОШ № 1 совместно со старшей медицинской сестрой и воспитателями: организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников; оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания; проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях; содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета; проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

5. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

5.1. Обязательные приемы пищи

5.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи, в соответствии с 20-ти дневным меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, возрастная категория детей с 3 до 7 лет, с 1 до 3 лет (режим питания - завтрак, второй завтрак, обед, полдник) № 2238, 2239 разработанного и утвержденного АУ ТО «Центр технологического контроля» 21.03.2022 г., Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.2. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.3. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи: на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;

в случае отсутствия воспитанника по болезни
при переводе или отчислении воспитанника из детского сада;
по заявлению родителей на время отпуска.

5.2. Питьевой режим

5.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается следующим способом: бутилированной водой.

5.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

5.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Финансовое обеспечение

6.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

6.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета;

6.2. Организация питания за счет средств родительской платы

6.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

6.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

6.2.3. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

6.2.4. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

6.2.5. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

6.3. Меры социальной поддержки

6.3.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

на первого ребенка – 20 процентов;

второго ребенка – 50 процентов;

третьего и последующих детей – 70 процентов.

6.3.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

заявления одного из родителей (законных представителей);

копий свидетельств о рождении всех детей в семье;

копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

Других документов, установленных законодательством, подтверждающих право на компенсационную выплату.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МАОУ СОШ № 1.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

7.3. Директор МАОУ СОШ № 1

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МАОУ СОШ № 1 и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

- создает условия для организации качественного питания

- Ежедневно утверждает меню-требование.

7.4. Старший воспитатель МАОУ СОШ № 1

- осуществляет контроль за организацией питания в детском саду

- осуществляет контроль за соблюдением требований и норм СанПиН

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета, администрации МАОУ СОШ № 1.

- осуществляет мероприятия в рамках производственного контроля

7.5. Заведующий хозяйством МАОУ СОШ № 1 структурного подразделения Детский сад:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта пищеблока, технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
- осуществляет мероприятия в рамках производственного контроля
- следит за качеством поступающих продуктов (ежедневно): который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), за сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- создает условия для хранения и сроков реализации пищевых продуктов

7.6. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

7.7. Воспитатели:

- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют организацию питания в своей возрастной группе;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета МАОУ СОШ № 1 предложения по улучшению питания воспитанников.
- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- формируют культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми.

7.7. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают воспитателю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- своевременно вносят родительскую плату;
- вправе знакомится с ежедневным меню.

7.8. Медицинский работник

- Следит за качеством 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).
- осуществляет проверку технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- осуществляет контроль:
 - 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);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).
- осуществляет мероприятия в рамках производственного контроля
 - контролирует соблюдение требований и норм СанПин
 - контролирует организацию питания на группах
 - контролирует питание детей с пищевой аллергией

8. Порядок поставки продуктов

- 8.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и образовательным учреждением.
- 8.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МАОУ СОШ № 1 структурного подразделения детский сад с момента подписания контракта.
- 8.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад образовательной организации.
- 8.4. Товар передается в соответствии с заявкой детского сада, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 8.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 8.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 8.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 8.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 8.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 8.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

9. Условия и сроки хранения продуктов

- 9.1. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем заведующего хозяйством и медицинских работников, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 9.2. Пищевые продукты, поступающие в образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 9.3. 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.
- 9.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 9.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 9.6. Образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макарон, кондитерские изделия, и для овощей.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом МАОУ СОШ № 1, принимается на Общем родительском собрании и утверждается директором (либо вводится в действие) приказом директора.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

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