

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 10»

Утверждаю  
Директор МАОУ «СОШ № 10»  
*А.В. Аксегитова* Е.В. Аксегитова  
« 30 » августа 2024г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в дошкольных группах**  
**МАОУ «СОШ № 10»**

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МАОУ «СОШ № 10» (структурное подразделение детский сад) и (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Под организацией питания воспитанников понимается обеспечение воспитанников основным(горячим) питанием и бесплатным(льготным) 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 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

-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».

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 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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 4-разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник. 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 2.4.3648-20.

4.4. Ежедневные меню рационов питания утверждается руководителем, 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, 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-витаминизация 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 образовательного учреждения издает приказ об организации контроля питания, в том числе родительского(общественного) контроля.

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

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