

**Березовское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №11»**

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО:

Педагогическим советом
Березовского муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа
№11»
протокол от 02.10.2023 № 3
с учетом мнения Совета родителей
протокол от 27.09.2023 № 2

УТВЕРЖДЕНО:

директор Березовского муниципального
автономного общеобразовательного
учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №11»
А.Н. Денисова
приказ от 02.10.2023 № 105



**Положение
об организации питания воспитанников
БМАОУ СОШ № 11**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении 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).

1.2. С целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в детском саду.

1.3. Положением об организации питания (далее – Положение) регламентируются порядок организации питания воспитанников ДУ, а также отношения между ДУ и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.4. Основными задачами при организации питания воспитанников ДУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания осуществляется сторонней организацией. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011г. № 223-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДУ.

1.6. Порядок поставки продуктов осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в детский сад определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным 10-ти дневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта.

2.2. Питание в ДУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1,5 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в ДУ.

Для воспитанников, посещающих детский сад в режиме:

– сокращенного дня (в течении 10 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник);

2.3. В Детском саду в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Заведующая производством осуществляет контроль за:

– своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, законтрактованным объемам;

– качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов; подтверждающих их качество и безопасность;

– соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

– санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

– правильностью отбора и хранения суточных проб;

– порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.3.4. настоящего Положения об организации питания;

– ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13

– технолог организации, осуществляющей питание в ДУ рассчитывает и оценивает использование на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.4. Организация питания в Детском саду должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов питания и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное 10-ти дневное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в Детском саде для двух возрастных групп детей (от 1,5 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) включающая примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо.

2.6. На основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню в Детском саду ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо должно быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изданий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. При поставке продуктов питания в ДУ предприятие-поставщик обязано: предоставить покупателю все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.10. Организация питания воспитанников в ДУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион Детского сада. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд.

3. Контроль за организацией питания

3.1. Контроль за организацией питания в ДУ осуществляют:

- ответственный за организацией питания в БМАОУ СОШ № 11;
- старший воспитатель;
- бракеражная комиссия;
- медицинский работник.

3.2. Заведующий производством обеспечивает контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- обеспечивает ежедневный заказ продуктов до 14.00 (хлебобулочные изделия, молочная продукция).

3.3. Воспитатель обеспечивает контроль за:

- за качеством организации питания в группах;
- за правильной сервировкой столов;
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи.

3.4. Управляющий сторонней организации, осуществляющей питания, обеспечивает контроль за:

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока. Наличием необходимого оборудования, его исправностью;

- обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

3.5. Мед. сестра осуществляет контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно);
- ежедневно осуществляет контроль по посещаемости воспитанников в ДУ;
- ежедневно передает данные заведующему производством по численности воспитанников в группах до 13.30.