

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете

МБОУ «СОШ № 51»
(наименование общеобразовательной организации)

Протокол № 7 от 23.06.2023 г.

Председатель А.И.И. | Л.В.Вяткина
подпись расшифровка подписи

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ
«СОШ № 51»
(наименование общеобразовательной организации)

А.И.И. | Л.И.Вяткина
подпись расшифровка подписи

Приказ № 419 от 27.06.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГРУППЕ ДОШКОЛЬНОГО
ВОСПИТАНИЯ ПРИ МБОУ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 51»**

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №51» разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации и Зарегистрировано в Минюсте РФ 29 мая 2013 г.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 7 лет) в группе дошкольного воспитания, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в группе дошкольного воспитания:

по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,

организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках,

организация хранения пищевых продуктов

организации приема пищи детьми

организации контроля за питанием детей

2. Задачи

2.1 Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

3.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+ 2^{\circ}\text{C} - + 6^{\circ}\text{C}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

3.6. В Учреждении должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

4.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.4.1.3049-13

При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в группе дошкольного воспитания.

4.3. В Учреждении должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

4.4. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (комиссия назначается приказом).

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи

и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра.

5. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами

5.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте от 3-7 лет, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания.

6. Контроль при организации питания в группе дошкольного воспитания

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

– контроле (по меню) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

– контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

6.3. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляется руководителем учреждения.

6.4. Бракеражная комиссия:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

ежедневно следит за правильностью составления меню;

контролирует организацию работы на пищеблоке;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.