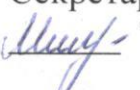


Рассмотрено на заседании Управляющего совета 15 декабря 2020 года Протокол № 5	Утверждено на заседании педагогического совета 29 декабря 2020 года Протокол № 3	Введено в действие Приказом № 465 от 31 декабря 2020 го- да
---	---	--

Председатель УС
 Е.А. Рогачикова

Секретарь педсовета
 Т.А. Минаева

Директор гимназии
 Т.А. Глыбина



**Положение
об организации питания воспитанников в
МАОУ гимназии № 22**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания на дошкольном уровне МАОУ гимназии № 22 (далее – ДУ гимназии № 22).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

1.2.1. Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями (ст. 37 «Организация питания обучающихся»);

1.2.2. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.2.3. нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

1.2.4. Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

1.2.5. Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020;

1.2.6. Уставом гимназии.

1.3. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников ДУ гимназии, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в гимназии.

1.4. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания на ДУ гимназии, устанавливает требования к организации питания детей, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания на ДУ гимназии является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания на дошкольном уровне

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДУ гимназии:

2.2.1. обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

2.2.4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Питание в гимназии осуществляется на условиях аутсорсинга, организатор питания определяется посредством конкурсных процедур.

3.2. Организатор питания обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.3. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей на ДУ гимназии, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДУ гимназии, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями.

3.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания.

3.5. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.6. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Столовая и кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.8. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.9. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.10. Помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холо-

дильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Дети, посещающие ДУ гимназии получают пятиразовое питание.

4.2. Объем пищи и выход блюд соответствует возрасту ребенка.

4.3. Питание на ДУ гимназии осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

4.4. На основе 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню требование.

4.5. Для детей в возрасте от 1 года до 7 лет при составлении меню - требования учитываются:

4.5.1. среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

4.5.2. объем блюд для этих групп;

4.5.3. нормы физиологических потребностей;

4.5.4. нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

4.5.5. выход готовых блюд;

4.5.6. требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

4.5.7. сведениями о стоимости и наличии продуктов.

4.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором гимназии, запрещается.

4.8. При необходимости внесения изменения в меню из-за несвоевременного завоза продуктов, или недоброкачества продукта, в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-требование не допускаются.

4.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в доступном для родителей (законных представителей) месте, с указанием полного наименования блюд.

4.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

5. Организация питания воспитанников на группах.

- 5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - 5.1.1. в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - 5.1.2. в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - 5.4.1. промыть столы горячей водой с мылом;
 - 5.4.2. тщательно вымыть руки;
 - 5.4.3. надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - 5.4.4. проветрить помещение;
 - 5.4.5. сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.
- 5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки дети ставят на край стола).
- 5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - 5.8.1. во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - 5.8.2. младший воспитатель полностью накрывает столы, воспитатель приглашает детей для приёма пищи, дети приступают к приему пищи;
 - 5.8.3. прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
 - 5.8.4. по окончании, младший воспитатель убирает со столов.

6. Организация питьевого режима на ДУ гимназии.

- 6.1. Питьевой режим на ДУ гимназии организован с использованием бутылкированной питьевой воды.

7. Порядок учета питания.

- 7.1. К началу учебного года директор приказ о назначении ответственного за питание.
- 7.2. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.45 утра, подают педагоги.

8. Заключительные положения

- 8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом гимназии.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством РФ.

8.3. Положение принимается на неопределенный срок.

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