МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
«БУГРОВСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 3»
(МОБУ «СОШ «Бугровский ЦО № 3)

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МОБУ «СОШ «Бугровский ЦО № 3»
дошкольное отделение
Протокол от 28.03.2022 г. № 3

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МОБУ «СОШ «Бугровский ЦО № 3»
Приказ от 28.03.2022 г. № 26-Д
_____ А.С. Граков

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

в муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа «Бугровский центр образования № 3»
дошкольное отделение

посёлок Бугры

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Средняя общеобразовательная школа «Бугровский центр образования № 3» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением от 27 октября 2020 г. № 32 главного государственного санитарного врача РФ Федеральной Службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, зарегистрировано в Минюсте России 11 ноября 2020 г. № 60833 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей молодежи»;
- Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников учреждения.

1.3. Организация питания - составляющая воспитательное-образовательного процесса Учреждения.

1.4. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

2. Цели, задачи, принципы организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Предоставление питания воспитанникам обеспечивается организацией общественного питания, которая выиграла конкурс по организации питания, отпуск питания производится на базе пищеблоков дошкольных отделений Учреждения:

- Ленинградская область, Всеволожский район, Воронцовский бульвар, здание 5, корпус 6 (дошкольное отделение № 1);
- Ленинградская область, Всеволожский район, Воронцовский бульвар, здание 2, корпус 7 (дошкольное отделение № 2).

Заключается муниципальный контракт на оказание услуг по организации питания между руководителем образовательного учреждения и организатором питания в соответствии с действующим законодательством.

Приготовление питания осуществляется штатными работниками организации общественного питания, 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.

Обязанности по организации питания в Учреждении осуществляет ответственное лицом за организацию питания (калькулятор), назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.1.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание воспитанников обеспечивается согласно десятидневному меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для детей всех возрастных групп образовательного учреждения, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования. Организация питания осуществляется: на условиях, предусмотренных методическими рекомендациями "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации", утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020.

2.2.2. Наименование, количество:

- Услуги по организации 5-ти разового питания: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин согласно 10-дневному меню, воспитанников в Учреждении.

2.2.3. График приёма пищи соответствует режимам дня групп:

Завтрак	8.30 – 09.00
Второй завтрак	9.30 – 10.00
Обед	11.30 – 15.00
Полдник	15.30 – 16.30
Ужин	17.00-17.30

2.2.4. Питание не предоставляется в выходные и праздничные

(нерабочие) дни.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 23/2.43590-20 и ТР ТС 21/2011 в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2 Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется организацией общественного питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2018 № 44.Ф3 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники пищеблока ведут и используют следующие документы:

- копии двухнедельного цикличного меню, ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информацию об исполнителе и услугах;
- журналы здоровья для персонала;
- журналы и инструкции по охране труда;
- результаты производственного контроля ХАССП;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- гигиенический журнал(сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- прочие журналы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. Организация питьевого режима

2.4.1. Питьевой режим может быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.4.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с

дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

2.4.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

2.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды соответствует графику смены питьевой воды.

3. Порядок учета питания

3.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания (калькулятор), создании бракеражной комиссии, определяются их функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно с 8.30 ч. до 9.00 ч. ответственный за организацию питания подает данные о количестве фактически питающихся воспитанников на текущую дату сотруднику пищеблока в соответствии с реестром посещаемости детей (Приложение № 1).

3.3. Количество завтраков (первый и второй), обедов, полдников и ужинов может изменяться ответственным за организацию питания в зависимости от фактической потребности (посещаемости) в питании обучающихся.

4. Финансирование расходов на питание воспитанников

4.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти

субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

4.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной организацией общественного питания.

5.2. Проверку качества продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, готовых блюд, кулинарных изделий, в том числе при входном контроле продукции осуществляет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора Учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Ответственность

6.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

6.2. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, — к гражданско-правовой, административной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Приложение № 1
к Положению об организации питания воспитанников
МОБУ «СОШ «Бугровский ЦО № 3»

Реестр посещаемости детей дошкольного отделения № 1/№ 2
МОБУ «СОШ «Бугровский ЦО № 3» на «» _____ 20___ г.

№ группы	Количество детей, присутствующих на Завтрак	Количество детей, присутствующих на второй завтрак	Количество детей, присутствующих на обед	Количество детей, присутствующих на полдник,ужин	Подпись воспитателя
2					
ИТОГО Ясли «2-3»					
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
ИТОГО «3-7»					
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО					

Калькулятор _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

посёлок Бугры