

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение прогимназия № 698
Московского района Санкт-Петербурга «Пансион» -
(ГБОУ прогимназия № 698 Московского района Санкт-Петербурга «Пансион»)

ПРИНЯТО

Решением Совета
Образовательного учреждения
Протокол № 2
« 17 » декабря 2020

УТВЕРЖДАЮ

Директор
И.А. Герболинская
« 31 » декабря 2020
Приказ № 102



ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания воспитанников
Дошкольного отделения

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников дошкольного отделения (далее – Положение) ГБОУ прогимназия № 698 Московского района Санкт-Петербурга «Пансион» (далее – ОУ), разработано в соответствии с:
- ✓ Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
 - ✓ Методическими рекомендациями «МР 2.4.0180-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020;
 - ✓ Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями на 03.06.2020);
 - ✓ Распоряжением Комитета по образованию правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями на 30.12.2020);
 - ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - ✓ Уставом ОУ.
- 1.2. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав воспитанников на получение полноценного питания в ОУ.
- 1.3. Задачами настоящего Положения являются:
- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания воспитанников в ОУ;

- порядок организации питания в ОУ.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ.

2. Общие принципы организации питания в дошкольном отделении ОУ

2.1. Организация питания воспитанников дошкольного отделения являются отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

2.2. Администрация ОУ осуществляет организационную и разъяснительную работу с воспитанниками и родителями (законными представителями) с целью организации питания.

2.3. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников дошкольного отделения, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями).

2.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи воспитанников не может превышать 3,5 - 4 часов.

2.5. Для воспитанников дошкольного отделения ОУ предусматривается организация бесплатного горячего питания (завтрак, II завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.6. Питание в образовательном учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов питания для детей 3-7 лет, утвержденного руководителем ОУ. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.7. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, формируются рационы диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

2.8. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.9. Питьевой режим для воспитанников организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

2.10. Руководство организацией питания воспитанников дошкольного отделения в ОУ осуществляет Совет по питанию, действующий на основании Положения.

2.12. Организацию питания в ОУ осуществляет ответственный, назначенный приказом директора по дошкольному отделению на текущий учебный год.

2.13. Ответственность за организацию питания ОУ несет директор.

3. Порядок организации питания

3.1. Питание в дошкольном отделении ОУ должно осуществляться посредством реализации меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Ежедневные меню рационов питания согласовываются заместителем директора ОУ и размещаются в доступных для родителей (законных представителей) местах.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Составление меню возлагается на медсестру по питанию. Меню должно утверждаться руководителем ОУ.

3.2. Организация питания:

3.2.1. В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

3.2.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия, работающая на основании Положения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции;

3.2.3.. Режим предоставления питания воспитанникам в образовательном учреждении утверждается приказом руководителя на очередной учебный год.

3.3. Алгоритм действий при организации питания:

3.3.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

3.3.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-требование. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

3.3.3. Медицинской сестре вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-требование. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

3.3.4. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

3.4. При организованных перевозках воспитанников и при проведении массовых мероприятий вне образовательного учреждения менее 4-х часов для детей допускается использование набора пищевой продукции («сухого пайка»).

3.5. Организация питания обучающихся продуктами в виде «сухого пайка» без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.6. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья и блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции питания, другие контрольные функции в пределах своей компетентности осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Управления социального питания и Роспотребнадзора.

3.7. Результаты проверок оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.