

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Амгуэмы»  
(МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»)**

**СОГЛАСОВАНО**

педагогическим советом  
(протокол от 09.08.2023 №12)

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»  
от 08.08.2023 № 01-10/177



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации горячего питания воспитанников**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников дошкольного отделения МБОУ «ЦО с. Амгуэмы», права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания воспитанников.

1.2. Организация питания обучающихся в организации осуществляется в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- постановлением Правительства Чукотского автономного округа от 03.09.2019 №421 (ред. от 10.11.2022) «Об утверждении Положения об обеспечении бесплатным питанием обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ»;

- постановлением Правительства Чукотского автономного округа от 28.12.2020 № 595 «Об утверждении Методики формирования нормативов финансового обеспечения образовательной деятельности образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ, на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов»;

- «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»;

- письмом Минобрнауки РФ от 12.04.2012 г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;

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

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

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

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Организация самостоятельно обеспечивает представление питания воспитанников на базе пищеблока.

2.1.2. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками организации, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в порядке в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.3. Порядок обеспечения питанием организуют назначенные приказом руководителя организации ответственные из числа заместителей, педагогических работников и обслуживающего персонала организации.

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

2.1.5. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации образовательной деятельности по программам дошкольного образования утверждаемых в установленном порядке.

### **2.2. Режим организации питания**

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом руководителя организации в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в рабочие дни и часы работы дошкольного отделения: пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни карантина, выходные и праздничные дни.

### **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. Для создания условий организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Приказом руководителя из числа работников организации назначается ответственный за организацию питания.

2.3.3. Питание воспитанников осуществляется на основании меню приготавливаемых блюд, утвержденного руководителем организации.

2.3.4. При разработке меню приготавливаемых блюд учитываются: продолжительность пребывания воспитанников в организации, возрастная категория, возможности вариативных форм организации питания.

2.3.5. Меню приготавливаемых блюд должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню приготавливаемых блюд, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.3.6. В соответствии с меню приготавливаемых блюд составляется и утверждается руководителем организации ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. В исключительных случаях (только по приказу руководителя) допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

### **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация организации совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников в рамках образовательной деятельности;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала совета центра образования и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

### **3. Порядок предоставления питания обучающимся**

#### **3.1. Предоставление горячего питания**

3.1.1. Предоставление горячего питания производится на бесплатной основе, в соответствии с Постановлением Правительства Чукотского автономного округа от 03.09.2019 №421 (ред. от 10.11.2022) «Об утверждении Положения об обеспечении бесплатным питанием обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ».

3.1.2. Горячее питание предоставляется пять раз в день (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.1.3. Режим питания воспитанников организуется в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном отделении в соответствии с таблицей 4 «Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.1.4. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с временем приема пищи воспитанниками. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями.

3.1.5. Замена блюд в меню приготавливаемых блюд производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с руководителем организации. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.1.6. Ежедневно меню вывешивается на стенде. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

3.1.7. Питание в дошкольном отделении осуществляется в соответствии с фактическим количеством воспитанников.

#### **3.2. Питьевой режим**

3.2.1. В организации предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в организации.

### **4. Права и обязанностей участников процесса по организации питания**

#### **4.1. Руководитель организации:**

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию горячего питания в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом организации и данным Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных данным Положением;

- назначает из числа работников организации ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания на родительских собраниях, заседаниях совета организации, а также педагогических советах.

#### 4.2. Ответственный за организацию питания в дошкольном отделении:

- координирует и контролирует деятельность воспитателей, работников пищеблока, поставщиков продуктов;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- формирует сводный список воспитанников для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости, охват всех воспитанников питанием по группам.

#### 4.3. Повар:

- ведет соответствующую ведомость (табель учёта посещаемости).

#### 4.4. Медицинский работник:

- осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно;
- отслеживает соблюдение действующих санитарно-эпидемиологических норм и правил работниками столовой;
- регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с работниками столовой, воспитанниками, педагогами и родителями (законными представителями).

#### 4.5. Повара и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 4.6. Воспитатели:

- ежедневно представляют заявку для организации горячего питания на количество воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения воспитанников полноценным питанием;
- выносят на заседания педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

#### 4.7. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление питания;
- информируют воспитателя о болезни ребенка или его временном отсутствии в организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания воспитанников.

### **5. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся**

5.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники организации на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем организации.

5.2. Для осуществления контроля за организацией питания создается комиссия по питанию из представителей педагогического коллектива и родительской общественности.

5.3. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с руководителем организации.

5.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.5. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения руководителя организации.

5.6. Основное направление деятельности комиссии - оказание содействия администрации в организации питания воспитанников.

5.7. Комиссия осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- за соответствием рационов питания согласно утверждённому меню приготавливаемых блюд;

- за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- за организацией приёма пищи обучающихся.

5.8. Комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

5.9. Комиссия вносит предложения руководителю организации по улучшению обслуживания.

5.10. Комиссия оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди воспитанников и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5.11. Вопросы организации питания рассматриваются:

- на заседании Совета образовательной организации;

- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в группах;

- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

## **6. Заключительные положения**

6.1. В целях совершенствования организации питания педагогические и медицинские работники организации:

- организуют постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания в рамках образовательной деятельности;

- оформляют и постоянно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- изучают режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания с учётом режима функционирования организации;

- организуют систематическую работу с родителями (законными представителями), проводят беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекают родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействуют созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала Совета центра образования, родительских комитетов, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивают в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводят мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий региональной программы совершенствования организации питания.

## **7. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся**

7.1. Источником финансового обеспечения мероприятий по организации горячего питания являются средства федерального бюджета и бюджета Чукотского автономного округа.

7.2. Для МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» к стоимости горячего питания применяется коэффициент удаленности, установленный постановлением Правительства Чукотского автономного округа.

## **8. Ответственность**

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

8.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.