

Принято на заседании  
Педагогического совета  
МБОУ «СОШ №1»  
Протокол от 01.02.2021 № 6

Согласовано на заседании  
Управляющего совета МБОУ  
«СОШ №1»  
Протокол от 18.01.2021 № 2

Утверждаю  
Директор МБОУ «СОШ №1»  
\_\_\_\_\_  
О.А. Киреева  
Приказ от 01.02.2021 № 49/1

## **Положение об организации питания воспитанников в МБОУ «СОШ №1» (дошкольный уровень)**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания в МБОУ «СОШ №1» (дошкольный уровень) (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 07.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом Учреждения и настоящим положением.
- 1.2. Положение регулирует порядок организации питания в Учреждении, которое должно удовлетворять физиологическим потребностям воспитанников.

### **2. Цели, задачи организации питания**

- 2.1. Настоящее Положение разработано в целях: удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;
- 2.2. Основными задачами являются:
- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;
  - повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
  - координация деятельности Учреждения с товаропроизводителями, поставщиками.

### **3. Организация питания в Учреждении**

- 3.1. Правильная организация питания воспитанников Учреждения предусматривает соблюдение основных принципов:
- составление полноценного рациона питания;
  - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
  - строгое соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в соответствии с возрастными особенностями воспитанников;

- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- **контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания воспитанников в группах.**

3.3. Организация питания возлагается на старшего воспитателя Учреждения.

3.4. Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным директором Учреждения, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Исключение горячего питания из меню, а так же замена его буфетной продукцией, не допускается. Меню предусматривает 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; допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%.

3.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, в Учреждении 10 – часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 40%; уплотненный полдник – 35%.

3.6. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд в один и тот же день или смежные дни.

3.7. В 10-дневном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) включаются 2-3 раза в неделю.

3.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.8.1. На основании утвержденного примерного меню ежегодно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

3.8.2. В Учреждении в доступных для родителей и детей местах (в холле, приемной комнате) размещена следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендация по организации здорового питания детей.

3.8.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовления пищевой продукции на пищеблоке отбирается от каждой партии приготовленной пищевой продукции в отдельные обеззараженные и промаркированные емкости. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса,

бутерброды – поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются следующие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а так же соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, напитки, обогащенные витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.12. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием. Все технологическое оборудование исправно. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.12.1. Холодильное оборудование обеспечивает условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно вносятся в журнал. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции осуществляется на верхних полках, охлажденное мясо, мясо птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

3.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.14. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима, хранение пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном или электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

3.15. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.16. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроком годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.17. При поставке продукции, расфасованной поставщиком, на этикетке поставщика проверяется информация об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличия этикетки изготовителя продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлычки или их копии сохраняются до окончания реализации продукции. В случае нарушений товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

3.18. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля фиксируются в журнале бракеража.

#### **4. Порядок учета питания поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежегодно ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал учета посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников ответственный за питание либо калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам младшего и старшего возраста, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

4.4. С последующих приемов пищи отсутствующие в Учреждении воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по накладной в склад.

4.5. если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников выход блюд уменьшается.

4.6. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.7. Начисление платы за питание производится бухгалтером Учреждения на основании табелей учета и посещаемости воспитанников.

4.8. Питание предоставляется бесплатно воспитанникам, оставшимся без попечения родителей, детям-инвалидам, детям-сиротам, а также детям с туберкулезной интоксикацией.

4.9. Число детодней по табелям посещаемости должно строго совпадать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

#### **5. Организация питания воспитанников в группах**

5.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному старшим воспитателем Учреждения.
- 5.3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, подогрев готовых блюд не допускается.
- 5.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель должен:
  - обработать столы горячей водой с моющим средством;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:
  - тщательно вымыть руки;
  - во время раздачи пищи соблюдать все рекомендации по питанию детей;
  - осуществлять гигиенический уход за детьми, организовывать с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказать им необходимую помощь;
  - мыть и убирать посуду, согласно санитарно-гигиеническим требованиям, использовать ее по назначению согласно маркировки.
- 5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается воспитанникам находиться в обеденной зоне.
- 5.7. Прием пищи воспитанников и воспитателей должен осуществляться одновременно.

## **6. Контроль за организацией питания воспитанников**

- 6.1. Старший воспитатель, внештатный медицинский работник осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.
- 6.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно программе производственного контроля.
- 6.3. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется директором, старшим воспитателем, медицинским персоналом, другими ответственными лицами на основании плана мероприятия контроля.

## **7. Заключительные положения**

- 7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или признания его утратившим силу, в том числе по причине замены новым.
- 7.2. В настоящее Положение могут вноситься изменения (поправки), вызванные изменением законодательства и вступлением в действие новых нормативно-правовых актов.

