

ПРИНЯТО  
Общим собранием трудового коллектива  
СП МБОУ «СОШ №20  
с УИОП»  
Протокол № 1 от 29.01. 2021

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ «СОШ №20 с УИОП»



/Н.А.Халиуллина/

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СОШ №20 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»**

Гремячинск, 2021

1

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Данное Положение об организации питания в структурном подразделении МБОУ «СОШ №20 с УИОП» (далее - СП) разработано в соответствии Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ ОТ 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов с изменением на 13.06.2020 года, Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- 1.2. Настоящее Положение об организации питания воспитанников СП определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в СП и документацию.
- 1.3. Организация питания в СП осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.4. Порядок поставки продуктов определяется контрактом (договором).
- 1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в СП, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями на 30.12.2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками СП.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 2.1. Основной целью организации питания в СП является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в СП.
- 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников СП является:
  - обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
  - предупреждение (профилактика) среди воспитанников СП инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
  - анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
  - разработка и соблюдение нормативно-правовых актов СП в части организации и обеспечения качественного питания воспитанников.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

- 3.1. СП обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 3.2. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи предусмотрены следующие помещения: горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды.
- 3.3. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в

соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

3.3. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

3.4. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

3.5. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.6. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.

3.7. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

3.7. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

3.8. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

3.9. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

3.10. Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц используется бактерицидная установка.

3.11. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

#### **4. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МБОУ «СОШ №20 с УИОП».

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам СП, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад СП. Товар передается в соответствии с заявкой СП, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6. На упаковке (таре) товара должны быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.7. Вместе с товаром поставщик передает документы на него. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок СП, который хранится в течение года.

#### **5. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

5.1. Доставка и хранения продуктов питания должны находиться под строгим контролем кладовщика, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а

также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировку, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.5. В СП имеются склады для хранения сухих продуктов, и складское помещение для хранения овощей. Складское помещение обеспечено холодильным оборудованием и морозильными камерами.

## **6. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ**

6.1. Воспитанники, посещающие СП, получают 4-х разовое питание. Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии должна составлять: завтрак – 20%, второй завтрак – 5%, обед - 35% и «уплотненный» полдник с включением блюд ужина – 40%.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание в СП осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного директором. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование, которое согласовывается с руководителем СП и утверждается директором.

6.4. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.5. При наличии детей в СП, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке СП. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем СП, запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным по питанию СП составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя СП. Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.7. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приемных группах.

6.8. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет руководитель СП и члены бракеражной комиссии.

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

7.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности,

блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.4. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.5. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.6. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7.7. В целях профилактики гиповитаминоза, непосредственно перед раздачей поваром осуществляется С – витаминизация третьего блюда.

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаков гнили.

7.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур технологических режимов осуществляют члены бракеражной комиссии

7.10. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- Привлекать воспитанников СП к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.11. Подача блюд и приема пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.12. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ**

8.1. К началу учебного года директор издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ответственный работник осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя структурного подразделения.

8.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 10.00 часов утра подают педагоги.

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

8.5. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, т.к. перед закладкой, производимой в 7,30, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей.

8.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (электронный вариант). Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблицы посещаемости, который заполняет воспитатель.

8.10. Число детодней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

8.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **9. РАЗГРАНИЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

9.1. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем СП, работниками пищеблока, кладовщиком, медицинским работником, завхозом отражаются в локальных актах СП.

9.2. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения продуктов и пищи.

9.3. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.4. Мероприятия проводимые в СП:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений

верхних дыхательных путей;

- прием продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверения качества, ветеринарное свидетельство);
- использование холодильных установок с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале.

## **10. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ**

10.1. Финансирование расходов на питание в СП осуществляется за счёт бюджетных средств и части родительской платы.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в СП.

## **11. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

11.1. Контроль организации питания в СП осуществляет бракеражная комиссия в составе 3-4 человек, утвержденных приказом директора.

11.2. Шеф – повар СП обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

11.3. Кладовщик СП обеспечивает контроль:

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности дневного рациона.
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- выполнения договора на закупку и поставку продуктов питания;
- качества поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляет бракераж, который включает в контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и производственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно- транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно- эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

11.4. Завхоз СП обеспечивает контроль:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.5. Медицинский работник осуществляет контроль:

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания одного ребенка (ежедневно).

## **12. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

12.1. В СП должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания СП;
- Положение о бракеражной комиссии СП;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей

(от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- Меню требования на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Гигиенический журнал сотрудников
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения об организации питания в СП;
- О назначении ответственных за организацию питания детей в СП;
- О создании бракеражной комиссии в СП;
- О работе пищеблока в учебном году
- Об организации питания детей в текущем году

### **13. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом СП, принимается на общем собрании трудового коллектива утверждается приказом директора.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляется в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1. настоящего Положения. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.



