

**ПРИНЯТО**

на Совете Школы  
Протокол №3 от 10.01.2022

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора  
МБУ «Школа №23»  
№371-од от 10.01.2022г.  
О.Е. Бутина



**Положение**  
**об организации детского питания**  
в структурном подразделении Детский сад «Жар-птица»  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
городского округа Тольятти  
«Школа № 23 имени Пальмиро Тольятти»

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания в структурном подразделении Детский сад «Жар-птица» МБУ «Школа № 23» (далее – Положение) разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Уставом МБУ;
- другими Федеральными законами и иными нормативно – правовыми актами, содержащими вопросы организации питания детей дошкольного возраста.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Детского сада.

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

2.1. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья детей дошкольного возраста с 1 года до 7-ми лет, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников Детского сада являются:

- обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании дошкольников;
- предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Основные направления работы по организации питания**

3.1 Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Детском саду.

3.2. Организация питания детей раннего возраста.

3.3. Организация питания детей дошкольного возраста.

3.4. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей.

3.5. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

3.6. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного,

полезного питания в Учреждении.

3.7. Изучение и распространение опыта по организации питания в Детском саду, пропаганда вопросов здорового питания.

#### **4. Организации питания воспитанников**

4.1. Организация питания возлагается на администрацию Детского сада.

Исполнитель услуги – ООО «ГАММА-ПЛЮС».

Распределение обязанностей по организации питания между работниками ООО «ГАММА- ПЛЮС», педагогами, помощниками воспитателей определено контрактом и должностными инструкциями.

4.2. Организация питания воспитанников Детского сада предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Детского сада;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

4.3. Детский сад обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

4.4. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с цикличным меню, разработанным Исполнителем услуги организации питания в Детском саду - ООО «ГАММА-ПЛЮС», на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста

4.5. В меню - требование включается объем порций (каждого готового блюда) для снятия бракеража, суточной пробы (количество – 2 шт.)

4.6. Примерное меню согласовывается с директором МБУ и должно содержать всю информацию (СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), а именно: прием пищи; наименование блюда; выход блюда; пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда; содержание витамина С; ссылку на рецептуру блюд.

4.7. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

4.8. Циклическое меню изменяется по сезонам два раза в год (весеннее-летнее и осеннее-зимнее).

4.9. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

4.10. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

4.11. На основании утвержденного циклического меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.13. В целях профилактики гиповитаминозов в Детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- изготовление на пищеблоке Детского сада творога и других кисломолочных

продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;

- 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 признаками гнили.

4.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

4.17. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.19. Устройство, оборудование и содержание пищеблока детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.20. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.21. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.22. Для приготовления пищи используется: электрооборудование, электрическая плита.

- 4.23. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 4.25. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 4.26. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.
- 4.27. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 4.28. В Детском саду должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 4.29. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Детском саду и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

## **5. Организация работы пищеблока**

- 5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с *СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»*
- 5.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 5.3. Выход готовой продукции допускает погрешность (отклонение) до 10% в сторону увеличения/уменьшения от нормы, установленной технологической картой на 1 порцию блюда.
- 5.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего детским садом. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда - в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при  $t +2 - +6$  С в холодильнике.

5.5. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

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

6.1. Работа по организации питания детей 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.

6.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий детским садом. Готовая продукция раскладывается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

6.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

6.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

6.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели.

## **7. Предоставление льготного питания для детей с ОВЗ**

7.1. Двухразовое бесплатное питание предоставляется детям с ОВЗ (п. 16 ст.2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в

Российской Федерации»)

7.2. К детям с ОВЗ, имеющим право на получение льготного питания, относятся такие категории детей с ОВЗ, как:

- дети с речевыми нарушениями (ОНР, ФФНР);
- дети с нарушением зрения (сниженную остроту зрения, амблиопию, косоглазие);
- дети с тяжелыми нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП и др.);
- дети с нарушением слуха;
- дети с ЗПР и умственной отсталостью;
- дети-инвалиды;
- дети, находящиеся на индивидуальном обучении на дому.

7.3. Для назначения льготы родители (законные представители) ребенка предоставляют следующие документы:

- заявление;
- свидетельство о рождении ребенка;
- документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии о признании бучающегося лицом с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с п. 16 ст. 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

7.4. Форма заявления устанавливается образовательным учреждением самостоятельно.

7.5. Заявления регистрируются образовательным учреждением в установленном порядке.

7.6. Льгота назначается с момента подачи родителями заявления.

7.7. Сроки предоставления льготного питания соответствуют указанным срокам действия заключения психолого-медико-педагогической комиссии. По окончании действия выписки родители могут снова пройти психолого-медико-педагогическую комиссию для подтверждения статуса ребенка с ОВЗ.

## **8. Финансирование расходов на питание воспитанников в детском саду**

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МБУ, главного бухгалтера.

8.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в МБУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и средств, поступающих от родителей (законных представителей) воспитанников.

8.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в детском саду.



## 9. Контроль за организацией питания в детском саду

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в детском саду администрация руководствуется:

- СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»),

- методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Детском саду к участию в контроле привлекаются: администрация детского сада, Бракеражная комиссия, ответственный за питание.

9.3. Заместитель директора обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов;
- гигиену приема пищи, оформление блюд;
- за поставкой продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

9.4. Бракеражная комиссия осуществляет:

1) систематический контроль исполнения условий контракта со стороны Исполнителя – ООО «ГАММА-ПЛЮС»:

- соблюдение сроков, объемов и ассортимента поставляемого товара;
- оценка органолептических свойств приготовления пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- объем порций;
- соблюдение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2) деятельность по предотвращению пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3) контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4) контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

9.5. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Детского сада.

9.6. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заместителе директора;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете детского сада.

## **10. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников**

### 10.1. Заместитель директора:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Детском саду;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета МБУ;
- согласовывает меню - требование;
- контролирует состояние пищеблока,
- контролирует соблюдение требований СанПиН
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

### 10.2. Бухгалтер:

- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников.

### 10.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Совета МБУ;

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

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают 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;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

## **11. Отчетность по организации питания воспитанников**

11.1. Заместитель директора осуществляет ежемесячный анализ деятельности Детского сада по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в Детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, Совета МБУ, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие.

11.3. При организации питания воспитанников в Детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договор с оператором по питанию на организацию питания;
- примерное цикличное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 года до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 и от 3 до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции;
- заявки на питание;

## **12. Правила приема пищевой продукции Детском саду**

12.1. Завоз пищевых продуктов оператор по питанию ООО «ГАММА-ПЛЮС» в Детский сад осуществляет специализированным транспортом, обеспечивающим условия хранения, указанные производителем.

12.2. При приеме продукции проводится органолептическая оценка продукта и состояние его упаковки.

12.3. Завоз пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательные организации осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

12.4. Хранение пищевых продуктов строго в сроки и в условиях, указанных производителем данной продукции.