

Принято педагогическим советом  
Протокол « 5 от 24.12.2021 г.

Принято с учетом мнения  
Совета Родителей  
Протокол № 3 от 24.12.2021 г.

«Утверждаю»  
Директор школы  
ГБОУ СОШ с. Старая Рачейка  
\_\_\_\_\_ Н.А. Кулагина  
Приказ от 24.12.2021 г. № 187 ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**  
**структурного подразделения «Детский сад»**  
**ГБОУ СОШ с. Старая Рачейка**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение по организации питания (далее — Положение) в структурном подразделении «Детский сад», разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 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 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом Учреждения и другими нормативными правовыми актами.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в Учреждении, требования к качественному и количественному составу рациона у детей дошкольного возраста.

## **2. Задачи организации питания в Учреждении**

2.1. Основными задачами организации питания в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников полноценным, рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд**

3.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный, назначенный приказом руководителя Учреждения, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством: обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов; при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

- 3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.
- 3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
- 3.6. Для обеспечения реализации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

#### **4. Требования к составлению меню для обеспечения питания детей разного возраста**

- 4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов с учетом возраста детей и времени их пребывания в Учреждении.
- 4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.
- 4.5. На каждое блюдо должна быть заведена отдельная технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 4.7. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в Учреждении.
- 4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте рациона ребенка, вывешивая ежедневное меню.

#### **5. Порядок учета питания**

- 5.1. Ежедневно медсестра структурного подразделения составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели групп.
- 5.2. На следующий день, в 9.00 воспитатели групп подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медсестре структурного подразделения, который передает их на пищеблок.
- 5.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, то для всех присутствующих воспитанников увеличивается норма порций.
- 5.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 5.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, фрукты, овощи.
- 5.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Учет пищевых продуктов ведется в специальных Журналах бракеража.

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

## **6. Выдача готовой пищи**

6.1. Выдача готовой пищи допустима только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.3. Непосредственно после приготовления пищи необходимо отобрать суточную пробу готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий производством.

## **7. Организация питания детей в группах**

7.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляется по графику выдачи пищи.

7.3. Организация питания воспитанников в группах осуществляется в соответствии с режимом дня, составленным с учетом требований действующего СанПин, мнения родителей (законных представителей) воспитанников и утвержденным руководителем Учреждения.

7.4. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.5. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя 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.

7.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

7.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

### **8. Контроль при организации питания в Учреждении**

9.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется заведующим, медсестра-заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе, в соответствии с программой производственного контроля.

9.2. При организации питания в Учреждении следует руководствоваться действующими нормативно-правовыми и законодательными актами, регламентирующими организацию питания в дошкольном образовательном учреждении.

9.3. Руководитель несет ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении.

9.4. Распределение обязанностей за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями

### **9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

10.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

10.3. Настоящее Положение действует до утверждения нового.