

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Балезинская основная общеобразовательная школа»

ПРИНЯТО

Протоколом заседания  
педагогического совета  
№ 2 от 02.03.2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Протоколом заседания  
родительского комитета  
№ 2 от 02.03.2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

М.П. Максимова/

Приказ № 18 от 02.03.2021 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания в дошкольной группе

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Балезинская основная общеобразовательная школа» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Балезинская основная общеобразовательная школа»

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ руководитель Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.4. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками.

1.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

1.6. Помещение пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

1.7. В целях улучшения условий организации питания воспитанников в учреждении может быть организован родительский контроль.

1.8. Закупка и поставка продуктов питания в школу осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) и Федерального закона "О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц" от 18.07.2011 №223-ФЗ на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет

средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход в МБОУ «Балезинская основная школа».

1.9. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

## **2. Организация питания на пищеблоке.**

2.1. Дети получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 15-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным директором Учреждения.

2.4. На основе примерного 15-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается директором Учреждения.

2.5. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором Учреждения запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре  $+2 + 6^{\circ}\text{C}$  в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11. Ежедневно воспитателями групп ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд  $-50-60^{\circ}\text{C}$ .

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 5-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация третьего блюда.
- 2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 2.16. В образовательной организации организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе кипяченая или расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на питьевую воду.

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

- 3.1. 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.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по режиму.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с группы раннего возраста);
  - разливают третье блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.7. Прием пищи сотрудниками может осуществляться из собственных средств.
- 3.8. В младшей группе детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя

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

- 4.1. К началу учебного года директор Учреждения издаёт приказ об организации питания и назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся детей в Табеле посещаемости.
- 4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 12.00 часов текущего дня, подают воспитатели.
- 4.4. 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.

4.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. 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;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом и родительской платой.

4.10. 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.

## **5. Контроль за организацией питания в Учреждении.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в ОУ, осуществляет бухгалтерия Управления образования.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Управления образования.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекается комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.