

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАННИКОВСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**
627551, с. Банниково, ул. Центральная, 4, тел/факс (34556)26-2-85
E-mail- banscool@rambler.ru

СОГЛАСОВАНО:
на заседании
Управляющего совета
Протокол от 24.02.2022 г. №4

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
А.Ю. Шалыгин



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
детских садов структурных подразделений и филиала муниципального
автономного общеобразовательного учреждения Банниковская средняя
общеобразовательная школа

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в детских садах структурных подразделений и филиале муниципального автономного общеобразовательного учреждения Банниковская средняя общеобразовательная школа (далее - Учреждение) права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.2. Организация питания в Учреждении осуществляется в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; Федеральным законом от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, настоящим Положением

1.3. Контроль за качеством питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на ответственных за питание в Учреждении.

2. Организация питания детей

- 2.1. Питание воспитанников в Учреждении организовано в соответствии с примерным 20-дневным меню, утвержденным организатором питания
- 2.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в энергии и основных пищевых веществах, с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов.
- 2.3. При составлении меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи:
завтрак – 20-25%, второй завтрак 5 %, обед – 30-35%, полдник – 10-15 %.
- 2.4. В примерном меню обязательно приводятся ссылки на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками для детского питания. Наименования блюд и кулинарных

изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептов.

2.4. Для приготовления пищи Учреждение имеют:

2.4.1. оборудованный пищеблок, соответствующий санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.;

2.4.2. оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.5. При разработке меню учитывается:

1) продолжительность пребывания воспитанников в Учреждении, возрастная категория и физические нагрузки воспитанников;

2) утвержденные Роспотребнадзором нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах для соответствующей возрастной категории и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами (при наличии);

3) санитарно-эпидемиологические требования;

4) размер расходов на питание одного воспитанника в день;

5) цены на продукты питания с учетом сезонности.

2.6. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанника назначениями лечащего врача.

2.7. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в Тюменской области в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.8. В доступных для родителей местах (в групповых ячейках) размещается следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей. Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется воспитателями не позднее 7.30 часов.

2.9. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы Учреждения в соответствии с санитарноэпидемиологическими требованиями.

2.10. Ежедневно воспитателем ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в таблицу учета посещаемости.

2.11. Ежедневно до 12:00 часов воспитатели формируют заявку на питание воспитанников своей группы на следующий день исходя из фактического (прогнозного) количества воспитанников, посещающих Учреждение. В случае снижения численности детей после завтрака до 09:30 часов, воспитатели и ответственный за питание корректируют заявку на питание воспитанников своей группы на текущий день исходя из фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении. На основании скорректированных заявок воспитателей кладовщик вносит изменения в меню-требование с учетом фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении, и предоставляет его на пищеблок. Сотрудники пищеблока осуществляют закладку продуктов и приготовление пищи с учетом скорректированного меню-требования, а также обеспечивают возврат полученных продуктов на склад либо получение дополнительных продуктов со склада. Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку),

- а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. В случае снижения численности детей, фактически присутствующих в Учреждении, и невозможности осуществления возврата продуктов, выписанных по меню-требованию, по основаниям, установленным в абзаце четвертом настоящего пункта, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 2.12. Питьевой режим для воспитанников организуется посредством кипяченой питьевой воды в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 2.13. Среднесуточные наборы пищевых продуктов для детей различных возрастных групп от 1 до 3-х лет и с 3 до 7 лет, распределены по приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.14. Меню составлено с учетом оптимального баланса распределения энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.15. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков, аскорбиновой кислотой в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.16. Ежедневно или 1 раз в 10 дней ответственный за питание контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.
- 2.17. Один раз в месяц ответственный за питание проводит, по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.
- 2.18. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии, с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.
- 2.19. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку и храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре +2 °С до +6 °С.
- 2.23. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарноэпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик, повар, ответственный за питание.
- 2.24 Не принимаются в Учреждение продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 2.25. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.
- 2.26. В соответствии с образовательной программой Учреждения к сервировке столов привлекаются дети в возрасте старше 3-х лет.
- 2.27. Во время раздачи пищи детям категорически запрещается находиться в обеденной зоне.
- 2.27. Сервировка стола:
- 2.28.1. скатерти или индивидуальные хлопчатобумажные салфетки;
- 2.28.2. салфетницы, хлебницы;
- 2.28.3. индивидуальные салатницы;
- 2.28.4. тарелки для блюда;
- 2.28.5. тарелки для II блюда;
- 2.28.5. кружки (чашки) для III блюда;
- 2.29. Воспитанников групп раннего возраста с несформированным навыком самостоятельного приема пищи воспитатели и (или) помощники воспитателей докармливают

3. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.

- 3.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты: на продукты питания.
- 3.2. Финансовое обеспечение организации питания осуществляется:
- за счет средств бюджета Абатского муниципального района.
- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;
- 3.3. Полное финансирование расходов за присмотр и уход за ребенком, в том числе за питание за счет бюджетных средств осуществляется для детей следующей категории: дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды, дети с туберкулезной интоксикацией.
- 3.4. Частичное возмещение расходов за присмотр и уход за ребенком, в том числе на обеспечение питанием, осуществляется с учетом компенсации части родительской платы, определенной «Положением о компенсации родительской платы за присмотр и уход за детьми в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, в Тюменской области», утвержденному постановлением Правительства Тюменской области от 30 сентября 2013 г. № 422-п как: 20 % - на первого ребенка, 50% - на второго ребенка и 70 % - на третьего и последующего в семье ребенка.
- 3.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении.
- 3.5. Средства из бюджета Абатского муниципального района носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием денежных средств осуществляется в соответствии с действующим законодательством,
- 3.6. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором рациона питания детей дошкольного возраста.
- 3.7. В случае непосещения ребенком Учреждения стоимость питания из родительской платы исключается.
- 3.8. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 15 числа текущего месяца, путем внесения наличных средств в бухгалтерию МАОУ Банниковская СОШ.

4. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников.

4.1. Директор школы:

- 4.1.1 несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Тюменской области, федеральными санитарными правилами и нормами, и настоящим Положением;
- 4.1.2. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- 4.1.3. назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- 4.1.4. контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- 4.1.5. обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.
- 4.1.6. контролирует соблюдение требований Сан ПиНа,
- 4.1.7. обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- 4.1.8. заключает договоры на поставку продуктов питания.

4.2. Воспитатели:

- 4.2.1. несут ответственность за организацию питания в группе;
- 4.2.2. несут ответственность за количество воспитанников, заявленных на питание;
- 4.2.3. ежедневно доводят старшему воспитателю и заведующей сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- 4.2.4. ежедневно не позднее, чем за 30 мин. до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- 4.2.5. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- 4.3.6. вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, административном совещании предложения по улучшению питания;
- 4.3.7. контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии;

4.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- 4.4.1. представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- 4.4.2. своевременно вносят родительскую плату;
- 4.4.3. обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- 4.4.4. ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- 4.4.5. вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- 4.4.6. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

4.5. Старший воспитатель, заведующий:

- 4.5.1 контролирует качество приготовления пищи;
- 4.5.2. соблюдение рецептур и технологических режимов;
- 4.5.3. контролирует организацию питания детей на группах аллергиков;
- 4.5.4. контролирует маркировку посуды на пищеблоке;
- 4.5.5. контролирует работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- 4.5.6. контролирует работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно - эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- 4.5.7. результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал.
- 4.5.8. осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.
- 4.5.9. осуществляет контроль за питанием детей, качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных Норм продуктов питания.
- 4.5.10. ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке.
- 4.5.11. ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы.
- 4.5.12. систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости);
- 4.5.13. осуществляет контроль за диетическим питанием детей;
- 4.5.14. проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
- 4.5.15. ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока;
- 4.5.16. осуществляет производственный контроль в детском саду.

4.6. Повар:

- 4.6.1. осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- 4.6.2. контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- 4.6.3. проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания;
- 4.6.4. участвует в составлении ежедневного меню, совместно с кладовщиком;
- 4.6.5. контролирует выполнение норм питания в течение месяца
- 4.6.6. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;
- 4.6.7. проводит ежедневно со старшим воспитателем, заведующей бракераж готовой продукции;
- 4.6.8. проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы;
- 4.6.9. осуществляет контроль за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам;
- 4.6.10. обеспечивает изготовление блюд согласно технологических карт по технологии приготовления блюд и срокам реализации продуктов;
- 4.6.11. ведет необходимую документацию на пищеблоке;
- 4.6.12. контролирует питание детей, склонных к пищевой аллергии.

4.7. Кладовщик:

- 4.7.1. составляет меню-раскладку.
- 4.7.2. ежемесячно готовит заявки на продукты питания поставщику.
- 4.7.3. контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- 4.7.4. проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания, делает отметку о его наличии в журнале сертификации;
- 4.7.5. обеспечивает запас продуктов на складе в соответствии с 20 дневным перспективным меню;
- 4.7.6. контролирует выполнение норм питания в течение месяца совместно с ответственным за питание и поваром;
- 4.7.7. отчитывается перед бухгалтером о расходовании продуктов питания в течение недели,
- 4.7.8. сдает бухгалтеру отчеты ежемесячные, ежеквартальные, полугодовые и годовые по остаткам продуктов и выполнения натуральных норм.
- 4.7.9. ведет необходимую документацию на пищеблоке: журнал сертификации; журнал сырой продукции; журнал оборудования; журнал регистрации температуры холодильников; журнал пищевых отходов.

4.8. Учредитель:

- 4.8.1. контролирует качество питания в Учреждении, путем проведения плановых и внеплановых проверок;
- 4.8.2. отслеживает происхождение поставляемых в Учреждение продуктов питания;
- 4.8.3. контролирует ценовую политику, список организаций-поставщиков, формирует перечень поставляемых ими продуктов питания, отслеживает их происхождение, наличие ГМО.

5. Порядок осуществления контроля организации питания воспитанников

- 5.1. При организации контроля питания Учреждение руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
- 5.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются:
 - ответственный за питание (старший воспитатель, заведующий);
 - бракеражная комиссия.
- 5.3. Ответственный за питание осуществляет контроль за:
 - выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
 - технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд,

результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных блюд (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

5.5. Бракерская комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников. А также ежедневно осуществляет контроль за:
- правильной организацией питания детей;
- качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- качеством приготовления пищи, с отметкой в журнале бракеража готовой продукции;
- соблюдением натуральных норм питания;
- соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения руководителем и действует на неопределенный срок.

6.2. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается руководителем Учреждения и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.