

СОГЛАСОВАНО  
Председатель Управляющего совета  
МАОУ Банниковская СОШ  
Протокол № 1 от 30.08 2024 г.  
А.А. Токарева

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ Банниковская СОШ  
А.Ю. Шалягин  
Приказ от 30.08 2024 г. № 281



## ПОЛОЖЕНИЕ

**Об организации и контроле питания воспитанников  
детских садов структурных подразделений и филиала  
муниципального автономного общеобразовательного  
учреждения Банниковская средняя  
общеобразовательная школа**

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации, контроля и финансового обеспечения питания воспитанников в детских садах структурных подразделений и филиала 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 от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", 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 организациям 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 и правовыми актами Российской Федерации, Уставом Учреждения и настоящим Положением.

## II. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями, в соответствии с настоящим Положением.

2.3. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.4. Питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.5. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы воспитанников, утверждается руководителем Учреждения.

2.7. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

2.7.1. оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.

2.7.2. штат работников помощники воспитателя, для раздачи пищи;

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

2.8. При разработке меню учитываются:

- 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.

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

2.10. 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.

2.11. 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.

2.12. 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.

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

2.14. Ежедневно до 13:00 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 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.

2.15. Питьевой режим для воспитанников организуется посредством использования

кипяченой питьевой воды в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.16. 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.

2.17. 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.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков, аскорбиновой кислотой в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.19. Ежеженедельно 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.

2.20. Один раз в месяц ответственный за питание проводит, по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.

2.21. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы ответственного за питание и членов бракеражной комиссии, с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

2.22. 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 0С до +6 0С.

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.

2.28. 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 I 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.

### III. 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 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. N 422-п как 20% - на первого ребенка, 50% - на второго ребенка и 70% - на третьего и последующего в семье ребенка.

3.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом 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 перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

#### IV. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

4.1. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении директором создается приказ, где назначается ответственное лицо за проведения контроля.

4.2. Ответственный за контроль:

4.2.1. проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

4.2.2. следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

4.2.3. проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания, сервировку столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

4.2.4. разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

4.2.5. формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;

4.2.6. контролирует закладку продуктов;

4.2.7. проводит контрольное снятие остатков продуктов на складе.

4.3. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем, или групповом родительском собрании;

- не реже 1 раза в полугодие на административном совещании Учреждения;

- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете Учреждения.

4.4. С последующим приемом пищи (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, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; - овощи, если они прошли тепловую обработку; - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

## V. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

5.2. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся руководителю Учреждения общим собранием родителей (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

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