



**Управление образования администрации города Югорска  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №5»**

**ПРИКАЗ**

**16.05.2022**

**№ 72-в**

**Об утверждении Положения об организации  
питания воспитанников (новая редакция)**

В соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», вступающими в силу с 01.01.2021 года; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Министерства образования и науки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 01.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение по организации питания воспитанников Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5» (новая редакция) (приложение к приказу).

2. Косенко М.И., делопроизводителю ознакомить с положением работников, чью трудовую деятельность затрагивает документ в срок не позднее 25.05.2022 года.

3. Признать утратившим силу приказ директора школы от 19.01.2021 № 03-в «Об утверждении положения об организации питания воспитанников дошкольных групп муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5»».

5. Настоящий приказ вступает в силу с 01 июня 2022 года.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

**Директор**

**Л.Н. Балueva**

**Положение об организации питания  
в дошкольных группах МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано с учетом государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, Уставом МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5», режимом дня в каждой возрастной группе в целях совершенствования организации обеспечения гарантированным сбалансированным питанием обучающихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5» в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду.

1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания детей в группах общеразвивающей направленности для детей дошкольного возраста МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5» (далее дошкольные группы Школы), принципы формирования рациона здорового питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся дошкольных групп Школы.

1.3. В соответствии со ст.37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники дошкольных групп Школы в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. По вопросам организации питания дошкольные группы Школы взаимодействуют с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования администрации города Югорска, территориальным отделом Роспотребнадзора в городе Югорске и Советском районе.

**2. Основные задачи.**

2.1. Основными задачами организации питания обучающихся являются

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся дошкольных групп Школы;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию.

### **3. Организация питания в дошкольных группах Школы**

3.1. Учреждение обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей, необходимое для нормального роста и развития дошкольника. Режим питания обучающихся устанавливается в соответствии с длительностью пребывания детей в учреждении и рекомендациями органов здравоохранения за счет родительской платы за присмотр и уход за детьми в образовательной организации.

3.2. Примерное меню разрабатывается шеф-поваром дошкольных групп Школы и утверждается директором Школы. Меню рассчитано не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольной образовательной организации.

3.3. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей с дневным 12 - часовым пребыванием: завтрак (20-25 %), 2 завтрак (5 %), обед (35 %), уплотненный полдник (30-35 %). Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

3.4. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.5. При организации питания обучающихся рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

3.6. Перспективное двух недельное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В перспективном двух недельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.7. В суточном рационе питания обучающихся оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4.

3.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.9. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания допускается производить их замену на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности приложение №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. На основании утвержденного двух недельного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.11. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) шеф-поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заместителя директора

по дошкольному образованию. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.12. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.14. Для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не менее 2 часов и не более 4 часов.

3.15. Режим питания по отдельным приемам пищи при 12-ти часовом пребывании детей в учреждении следующий: 08.10-08.50 – завтрак, 10.00 – 10.30 – второй завтрак, 12.00-13.00 – обед, 16.00-16.30 уплотненный полдник с включением блюд ужина.

3.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заместителя директора по дошкольному образованию, шеф-повара, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

3.17. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.19. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, 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. 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.

3.20. 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, гигрометрами.

3.21. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

3.23. 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.

3.24. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.25. В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в

месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.26. 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.

3.27. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.28. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу, разговаривать по сотовому телефону и курить на рабочем месте.

3.29. Питьевой режим в дошкольных группах Школы осуществляется путем кипячения питьевой воды на пищеблоке при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

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

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- 1) в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- 2) в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд., белках, жирах, углеводах, калорийности.

4.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором Школы.

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

4.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- 1) вымыть столы горячей водой с мылом;
- 2) тщательно вымыть руки;
- 3) надеть специальную одежду для получения пищи;
- 4) проветрить помещение;
- 5) сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-5 лет.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- 2) младший воспитатель разливает III блюдо;
- 3) младший воспитатель подает первое блюдо;
- 4) дети рассаживаются за столы и начинают прием первого блюда;

5) по мере употребления детьми первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда и подает второе блюдо;

6) дети приступают к приему второго блюда;

7) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

#### 4.9. Предоставление питьевой воды

В дошкольных группах Школы предусмотрено обеспечение воспитанников кипяченой питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям. Замена воды производится каждые 3 часа.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в учреждении.

### 5. Обязанности участников процесса организации питания

#### 5.1. Заместитель директора по дошкольному образованию:

– несет ответственность за организацию горячего питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением; Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания воспитанников

– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

– назначает из числа работников дошкольных групп Школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

– обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета Школы.

#### 5.2. Ответственные за питание (шеф-повар и/или (исполняющие обязанности шеф-повара), кладовщик пищеблока):

– контролирует деятельность поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;

– формирует сводный список воспитанников для предоставления горячего питания;

– предоставляет списки воспитанников для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;

– обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками обедов;

– вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

#### 5.3. Кладовщик/завхоз по хозяйственной работе:

– обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

– снабжает пищеблок и буфетные группы достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

#### 5.4. Повар и работники пищеблока:

– выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

– вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 5.5. Воспитатели:

– ежедневно до 12 часов представляют шеф-повару заявку для организации горячего питания на количество воспитанников на следующий день;

– ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками обедов;

– осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

– предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников.

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

– сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, 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;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в учреждении;
- вправе знакомиться с утвержденным и ежедневным меню.

## **6. Контроль за организацией питания**

6.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники дошкольных групп Школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Школы.

6.2. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего детским садом.

6.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

## **7. Документация, регламентирующая организацию питания**

7.1. Организация питания воспитанников в дошкольных группах Школы регламентируется следующими локальными актами и документацией:

- 1) приказ и положение об организации питания;
- 2) договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 3) перспективное двух недельное меню по сезонам, включающее меню раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд).
- 4) табель учета посещаемости;
- 5) меню-требование на каждый день с указанием наименования прием пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции;
- 6) 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);
- 7) журнал бракеража скоропортящихся продуктов (в соответствии приложением 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8) журнал «С» витаминизации; журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии приложением 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9) гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии приложением 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 10) заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в Учреждении);
- 11) журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии приложением 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 12) сертификаты на продукты питания.

## **8. Меры социальной поддержки**

8.1. Компенсация родительской платы за присмотр и уход в том числе включающий в себя организацию питания предоставляется всем воспитанникам детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- на второго ребенка – 50 процентов;
- на третьего и последующих детей – 70 процентов.

8.2. Основанием для получения воспитанниками компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления на предоставление компенсации части родительской платы за присмотр и уход за ребёнком;
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;

– копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

8.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников в течение года заявление родителей (законных представителей) рассматривается в день регистрации.

8.4. Выплата компенсации родительской платы за присмотр и уход в том числе включающий в себя организацию питания родителям (законным представителям) детей осуществляется путем зачисления средств на лицевые счета получателей, открытые в финансово-кредитных учреждениях.

– координирует работу в детском саду по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг о удовлетворённости родителей (законных представителей) обучающихся организацией питания;

## **9. Ответственность**

9.1. Все работники дошкольных групп Школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

9.3. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

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

10.1. Настоящее Положение утверждается приказом директора Школы.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом директора Школы.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.