

ПРИНЯТО  
на Общем собрании работников  
протокол от 30.08.21 № 1

Учено мнение родителей  
протокол от 30.08.21 № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МКОУ Добромысловская  
СОШ— филиал детский сад «Лукоморье»  
Слученкова О.Л.  
Приказ № 25/6 от 30.08.2021

Положение об организации питания  
воспитанников и работников  
МКОУ Добромысловская СОШ  
филиал детский сад «Лукоморье»

## **I. Общие положения.**

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников, работников (далее – Положение) Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Добромысловская средняя общеобразовательная школа– филиал детский сад «Лукоморье» (далее – Филиал), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования, разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», 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 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих Филиал, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Филиале.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников Филиала являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, удовлетворяющих физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.
- учет индивидуальных особенностей воспитанников Филиала (для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания**

Организация питания воспитанников возлагается на Филиал.

2.1.1. Филиал самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания Филиал взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Отделом образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

### **2.2. Условия организации питания**

2.2.1. Для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции в Филиале выделены производственные помещения. Пищеблок Филиала оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны

использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

2.2.2. Места для приема пищи должны быть оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.2.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в столовой.

2.2.4. Должен быть разработан и утвержден порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.2.5. Закупка и поставка продуктов питания в Филиал осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе.

2.2.6. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Филиал определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневном меню.

2.2.7. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ и Положение об организации питания;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие их безопасность и качество;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды; гигиенический журнал (работники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- договоры на поставку продуктов питания;
- программу производственного контроля с применением принципов ХАССП и документы, журналы к нему.

### **3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды обучающимся**

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. В Филиале питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей), с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В Филиале исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.1.2. Питание воспитанникам предоставляется в дни работы Филиала, пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно в соответствии с 10 дневным меню, составленным с учетом рекомендуемых суточных норм питания для одной возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет), установленной формы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.3. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для детей, находящихся в Филиале организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

3.1.4. Время приема пищи обучающимися определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.5. Обучающемуся предоставляется питание только при непосредственном нахождении его в Филиале.

3.1.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20), которая утверждается руководителем общеобразовательного учреждения. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.1.7. На основании утвержденного 10дневного меню в Филиале ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд .

3.1.8. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Филиала проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей, в том числе размещает в доступных для родителей местах (приемных) следующую информацию:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-рекомендации по организации здорового питания детей.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается одним способом: кипяченой питьевой водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### **4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в Филиал**

4.1. При поставке продуктов питания в Филиал поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: счет-фактура, товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

4.2. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

4.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

4.4. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции

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

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МКОУ.

5.2. Руководитель МКОУ назначает ответственных лиц за:

- своевременное составление заявок;
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- осуществление производственного контроля Филиала
- органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- отбор и хранения суточных проб;
- порядок организации питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением;
- расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежедневно).

5.3. Контроль за организацией питания в Филиале осуществляют руководитель МКОУ и члены бракеражной комиссии, действующие на основании «Положения о бракеражной комиссии».

## **6. Организация питания работников МАДОУ.**

6.1. Питание работников Филиала осуществляется в свое обеденное время вне учреждения.

## **7. Меры по улучшению организации питания**

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация Филиала совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

## **8. Ответственность**

8.1. Все работники Филиала, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники Филиала, 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.