

15

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
«Аромашевская средняя общеобразовательная школа  
имени Героя Советского Союза В.Д. Кармацкого»  
(МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д. Кармацкого»)

**ПРИКАЗ**

25 мая 2022

Аромашево

№ 99-07

**Об утверждении положения об  
организации питания  
воспитанников при реализации  
программ дошкольного  
образования**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» на основании решения Управляющего совета от 25.04 2022 года, протокол, № 10 руководствуясь Уставом общеобразовательного учреждения

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить и ввести в действие Положение об организации питания воспитанников при реализации программ дошкольного образования (Приложение 1).
2. Признать утратившим силу приказ от 10.05.2018 года № 252 в части утверждения «Положения об организации питания воспитанников при реализации программ дошкольного образования».
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Т.М. Алферова

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания воспитанников при реализации программ дошкольного образования

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания воспитанников в филиалах, отделениях МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д. Кармацкого» реализующих образовательные программы дошкольного образования (далее – Учреждения(е)).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; Уставом МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д. Кармацкого».

1.2. Директор МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д. Кармацкого» и заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, и осуществляют контроль за работой работников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, заведующий хозяйственной частью, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, помощники воспитателя).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя, заведующих хозяйственной частью определено должностными инструкциями, приказами директора МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д.Кармацкого».

## 2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети получают четырехразовое питание.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение в режиме полного дня (10,5 – часов).

2.4. На основе примерного 20-ти дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Для воспитанников в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- 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. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.7. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию должны находиться в группах, в пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), ответственный за организацию питания предоставляет объяснительную записку с указанием причины внесения изменений. Ответственный за приемку продуктов питания составляет и предоставляет подписанный акт приемки продуктов питания с указанием недоставленных продуктов или недоброкачественности продуктов. Акт приемки подписывает заведующий Учреждением. На основании представленных документов в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанника, размещая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Ежедневно медицинским работником Учреждения (воспитателем) ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.13. Медицинский работник Учреждения (ответственный за питание) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе, с регистрацией в журнале проверок.

2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

2.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, С-витаминизация III-го блюда проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).

2.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в Учреждениях реализующих программу дошкольного образования.

2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **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 помощниками воспитателя (или работником его заменяющим) строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя (или работник его заменяющий) обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливают третье блюдо;
- подается салат;

- воспитанники рассаживаются за столы и приступают к приему пищи с салата порционных овощей;
- по мере употребления блюда, помощник воспитателя (или работник его заменяющий) убирает со столов салатники;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя (или работник его заменяющий) убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель или помощник воспитателя.

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

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением на имя Директора МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д. Кармацкого» направляет проект приказа о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности. Директор МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д. Кармацкого» издает приказ.

4.2. Медицинский работник (или ответственный работник) осуществляет учет питающихся воспитанников в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, и подписан заведующим Учреждением.

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают воспитатели.

4.4. На следующий день в 08.15 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику (ответственному воспитателю), который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, 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.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи (в случае целостности упаковки).

4.9. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Ответственному за хранение продуктов необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет медицинский работник (или ответственный воспитатель). Бухгалтерия, осуществляет контроль рационального расходования средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д. Кармацкого»

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.14. 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.

4.15. Продукты питания приобретаются в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на основании Федерального Закона «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ.

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

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов).

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

## **7. Ведение специальной документации по питанию:**

7.1. Приказы и распоряжения по организации питания.

7.2. Утвержденное «Примерное меню».

7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4. Наличие информации для родителей (законных представителей) о ежедневном меню для воспитанников.

7.5. Наличие графиков:

выдача готовой продукции для организации питания в группах;

нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

7.6. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.7. Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал витаминизации 3-х блюд;

- журнал актов замены продуктов;

- журнал закладки основных продуктов;

- накопительная ведомость;

- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

7.9. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,

- по охране труда и пожарной безопасности,

- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания.