

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования №31 имени Романа Петровича Стащенко»

ПРИНЯТО

Управляющим советом МБОУ ЦО №31  
Протокол от 02.04.2021 №3

УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ ЦО № 31  
Приказ от 02.04.2021 №256-а

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей  
Протокол от 24.03.2021 №5/2

### **Положение**

**о порядке организации питания детей, посещающих дошкольные учебные корпуса  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Центр образования № 31 имени Романа Петровича Стащенко»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий поступления и хранения продуктов в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 31 имени Романа Петровича Стащенко» (далее – Центр образования).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г. в редакции от 03.08.2018г., Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г. в редакции от 23.04.2018г, Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи», приказом Минздравсоцразвития России № 178 от 11.03.2012г. « Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом Центра образования.

## **2. Требования к организации питания детей, посещающих Центр образования.**

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Центре образования, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами, и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Центра образования.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи».
- 2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

## **3. Организация питания на пищеблоке**

- 3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей следует руководствоваться СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» % (Приложение № 10, таблица 3): завтрак-20% доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второй завтрак-5%, обед-35%, полдник-15%, ужин-25%.
- 3.3. При организации питания в Центре образования меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 10, таблица 1)
- 3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение № 9, таблица 1 и 3).

- 3.5. На основе меню составляется меню приготавливаемых блюд на следующий день, которое утверждается директором Центра образования и заверяется печатью.
- 3.6. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню составляется отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточный набор пищевой продукции для каждой возрастной группы;
  - объем блюд;
  - 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 действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
  - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 3.7. Меню приготавливаемых блюд является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.8. Вносить изменения в утвержденное меню приготавливаемых блюд без согласования с директором Центра образования запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню приготавливаемых блюд /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской диетической сестрой составляется служебное письмо, акт с указанием причины. Заместитель директора по дошкольной работе извещает директора Центра образования служебным письмом, на основании которого издается приказ «О внесении изменений в меню приготавливаемых блюд». На основании приказа в меню приготавливаемых блюд вносятся изменения и заверяются подписью директора Центра образования и печатью. Копия приказа прикрепляется к бланку меню приготавливаемых блюд. Исправления в меню приготавливаемых блюд не допускаются.
- 3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют, размещая в доступных для родителей местах (холлах, раздевальных комнатах групп) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, рекомендации по организации здорового питания детей.
- 3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

- 3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, воспитателя, представителя администрации, после снятия ими бракеража и записи в бракеражном журнале результатов органолептической оценки качества готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат бракеража каждого блюда.
- 3.14. Непосредственно перед раздачей медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

- 4.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором Центра образования или заместителем по дошкольной работе.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - проветрить помещение;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой детей старшего возраста воспитателю необходимо контролировать работу дежурных.
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
  - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **5. Порядок учета питания**

- 5.1. На начало учебного года директор Центра образования издает ряд локальных актов, регламентирующих порядок организации питания детей (приказы об организации питания, о создании бракеражной комиссии, назначении ответственных лиц по контролю за отбором и хранением суточной пробы, о возложении ответственности за проверку качества пищевых продуктов, поступающих в Центр образования).
- 5.2. Ежедневно медицинская диетическая сестра составляет меню приготавливаемых блюд на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которое ежедневно с 8.00 до 9.30 утра подают педагоги и/или младшие воспитатели.
- 5.3. До 8.30 следующего дня воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской диетической сестре.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, норма блюда увеличивается, порции отпускаются другим детям.
- 5.5. На следующий прием пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Центре образования, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую с оформлением соответствующих документов.
- 5.6. Возврату подлежат: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая/ сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.7. При увеличении количества детей выход блюд уменьшается, в соответствии с количеством прибывших детей, для чего необходимо предусматривать дополнительный набор продуктов на обед, полдник с оформлением соответствующих документов.
- 5.8. 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.
- 5.9. 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.

## **6. Контроль организации питания**

- 6.1. Контроль организации питания детей осуществляет директор Центра образования.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поступающих продуктов питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Центре образования действуют Совет по питанию и бракеражная комиссия:

6.2.1. Функции и состав Совета по питанию отражены в Положении о Совете по питанию.

6.2.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- заместитель директора Центра образования по дошкольной работе;
- медицинский работник;
- воспитатель;
- повара

Полномочия комиссия:

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции и т.д. с последующей записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников в соответствии с их функциональными обязанностями.

6.3.1. Медицинский работник (медицинская диетическая сестра) несет ответственность за:

- составление меню приготавливаемых блюд на основе меню основного (организованного) питания;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ведение всей документации, предусмотренной требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи».

- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладку продуктов с отметкой в журнале или актированием;
- организацию питания на группах.

6.3.2. Кладовщик несет ответственность за:

- качество доставляемых продуктов с отметкой в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- организацию их правильного хранения;
- своевременную выдачу продуктов;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания;
- санитарно-гигиеническое состояние кладовой пищеблока.

6.3.3. Повара несут ответственность за:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп несут ответственность за:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Младшие воспитатели несут ответственность за:

соблюдение правил при получении, раздаче пищи, обработке оборудования и посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи».

6.3.6. Заведующий хозяйством несет ответственность за:

- своевременное обслуживание и ремонт технологического и холодильного оборудования, вентиляции;
- своевременное и качественное обслуживание коммуникаций;
- обеспечение чистящими и моющими средствами, спецодеждой.

6.4.К контролю организации питания привлекаются представители органов самоуправления Организации, родители.

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

7.1. Директор Центра образования создаёт условия для организации питания детей.

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.4. Делегирует часть обязанностей по организации и контролю питания заместителю по дошкольной работе.

## **8. Финансирование расходов на питание детей в Центре образования**

8.1. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств;

8.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей.

## **9. Делопроизводство**

9.1. Положение об организации питания в Центре образования.

9.2. Сопроводительные документы на продукты.

9.3. Меню основного (организованного) питания для детей с 1 года до 3 лет и от 3-х до 7 лет.

9.4. Меню приготавливаемых блюд на каждый день с указанием наименования, веса блюд, их пищевой и энергетической ценности, № рецептуры.

9.5. Технологические карты.

9.6. Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции».

9.7. Журнал «Бракераж готовой пищевой продукции».

9.8. Гигиенический журнал.

9.9. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

9.10. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

9.11. Ведомость контроля за рационом питания.

9.12. Журнал учета витаминизации блюд.

9.10. Журнал производственного контроля.

9.11. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

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

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом директора Центра образования.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом директора Центра образования.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.