

«СОГЛАСОВАНО»

С Управляющим Советом *Е.П.*  
Председатель *Давыдова Е.В.*

«*31 августа*» 201*8* г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ «Школа № 1569  
«Созвездие»  
Воропаева А.В.

«*31 августа*» 201*8* г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации питания воспитанников в ГБОУ «Школа № 1569 «Созвездие»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Устава школы, в соответствии с регламентом о предоставлении услуг воспитанникам за счет средств бюджета г. Москвы и в целях организации питания в ГБОУ «Школа № 1569 «Созвездие», далее - «Учреждение».

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение дошкольников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди дошкольников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания дошкольников;
- порядок организации питания;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и принимается Управляющим Советом Учреждения и утверждается директором.

#### 2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания воспитанников является обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.3. В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, измерительным) и инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи;
- разработан и утвержден порядок питания воспитанников (режим работы пищеблока, время и длительность для приема пищи, график питания дошкольников, питьевой режим).

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании дошкольников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.4.1.3049-13.

2.5. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.6. Организацию питания в Учреждении осуществляет Комиссия по контролю за организацией и качеством питания и ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора.

2.7. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет директор.

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

3.1. Дети получают пятиразовое питание.

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

3.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заказчиком и исполнителем ЗАО «Комбинат дошкольного питания».

3.4. На основе примерного 20-дневного меню ежедневно ЗАО «Комбинат дошкольного питания» предоставляет утвержденное меню-требование на следующий день.

3.5. Для детей в возрасте от 1,5 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.

3.6. Меню-требование является основным для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Вносит изменения в меню-раскладку только ЗАО «Комбинат дошкольного питания».

3.8. При необходимости внести изменения в меню ЗАО «Комбинат дошкольного питания» извещает незамедлительно. При несвоевременном завозе продуктов или недоброкачества продуктов, ответственным за организацию питания составляет Претензионный акт с указанием причины на возврат и замену продукта.

3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивания меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.10. Ежедневно ответственным за организацию питания ведется учет питающихся детей и сотрудников занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

3.11. Ответственный за организацию питания или член бракеражной комиссии 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; пища подается теплой — температура первых и вторых блюд — 60-70 градусов.

3.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника или член бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы блюд.

3.14. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

#### **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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено.

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

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

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, салфетки

(начиная младшей группы);

- разливают третье блюдо;

- подается салат и первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;

- по мере потребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивают приемом третьего блюда.

4.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

## **5. Организация поставок продуктов питания**

5.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее — продукты питания) в Учреждение осуществляется поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.

5.2. Ответственный за питание формирует и отправляет на ЗАО «Комбинат дошкольного питания» заявки не менее чем за 5 (пять) рабочих дней, до даты оказания услуг. По необходимости корректирует заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг.

## **6. Порядок учета питания воспитанников**

6.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственного по организации питания, определяет его функциональные обязанности.

6.2. Ответственным за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости.

6.3. Ежедневно ответственный за питание обходит все группы перед каждым режимным моментом и считает присутствующих воспитанников. Подает сведения на пищеблок с учетом изменений численности по группам.

6.4. Ответственный за питание, осуществляя обход по группам фиксирует полученную информацию от воспитателя о предполагаемой численности воспитанников на следующий день. При необходимости ответственный за питание корректирует заявку, передает ее на ЗАО «Комбинат дошкольного питания» и пищеблок, далее производится возврат или довоз продуктов.

6.5. В случае снижения численности детей, продукты питания заказанные на данный день используются в полном объеме для приготовления блюд воспитанникам. Невостребованные рационы питания распределяются на присутствующих детей старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда, оформляется соответствующий акт членами бракеражной комиссии.

6.6. Нормативная стоимость питания детей определяется Контрактом.

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

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль» за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

7.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора Учреждения. По итогам проведенной проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

7.3. Медицинская сестра данного Учреждения осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, санитарно-гигиенических требований, контролирует современное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

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

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течении 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а так же овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством 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.

7.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются члены Управляющего Совета.

## **8. Порядок предоставления платного питания**

8.1. Организация платного питания педагогов и сотрудников осуществляется на основании поданного заявления.