

**Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук
«детский сад «Золотой петушок»**

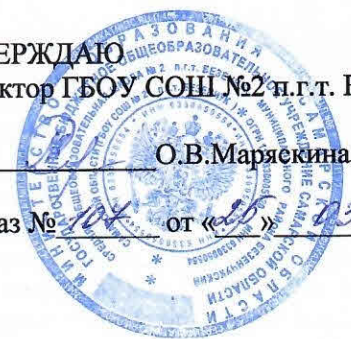
ПРИНЯТО

На Педагогическом совете
с/п ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук
«детский сад «Золотой петушок»
Протокол № 3
от «24» 03 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук

О.В.Марьякина

приказ № 104 от «25» 03 2025 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук
«детский сад «Золотой петушок»**

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 28.12.2024 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01.2022 года), Уставом ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук.
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного и здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОУ.
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями от 14.02.2024 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств Родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми в ДОУ.
- 1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДОУ.
- 1.7. Ответственность за организацию питания несут ответственные лица, определенные приказом директора ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ.

- 2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ДОУ.
- 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:
 - обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников.

- 3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду (10,5 часов) по нормам, утвержденными санитарными нормами и правилами.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»

- 3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 3.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 3.5. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 3.6. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 1*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

4. Порядок поставки продуктов.

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиками и ДООУ.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДООУ с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДООУ.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего поставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательство Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.10. Перевозка (транспортировка) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ (*Приложение 2*), который хранится в течение одного года.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище.

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственных лиц за питание в ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. 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.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. ДООУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия; кладовые для хранения овощей.
- 5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
- 5.8. В целях контроля за риском возникновения условия для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в питательных веществах.

- 6.1. Воспитанники ДООУ получают 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный полдник»), обеспечивающее 85% суточного рациона.
- 6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем ДООУ (*Приложение 3*).
- 6.3. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с руководителем ДООУ, запрещается.
- 6.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) калькулятором (медицинской сестрой) ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ДООУ. Исправления в меню не допускаются.
- 6.5. Примерное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации – 10-дневное меню) для каждой возрастной группы детей, разработанным на основе физиологических потребностей

Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»

- детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 4*). На основании примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается руководителем ДОУ.
- 6.6. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту ребенка (*Приложение 5*).
- 6.7. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет – меню-требование составляется раздельно. При этом для каждого возраста при составлении меню учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 6*);
 - объем блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 7*);
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 8*).
- 6.8. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОУ. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 9*).
- 6.9. 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. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.
- 6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. На раздаче и в приемных помещениях групп (холлах) вывешивается следующая информация:
- 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.
- 6.11. При наличии в ДОУ детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, на основании заявления родителей (законных представителей) (*Приложение 10*), в меню обязательно включаются блюда диетического питания.
- 6.12. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.
- 6.13. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 6.14. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители (законные представители) выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.
- 6.15. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации осуществляют ответственные лица, назначенные приказом директора ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук.
- ### 7. Организация питания в ДОУ.
- 7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ДОУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 11*) на бумажном и/или электронном носителе. Список сотрудников, отмеченных на день осмотра должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
- 7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным руководителем ДОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам (технологическим картам, технико-технологическим картам, технологическим инструкциям), разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в технологических документах.
- 7.3. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОУ должны соблюдаться следующие требования:

Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №№ 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (при наличии таких детей в ДОУ);
 - меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении 12* по каждому приему пищи;
- 7.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 8*.
- 7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 7.6. Отбор суточной пробы осуществляется ответственным поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое блюдо и/или кулинарное изделие.
- 7.7. Суточная проба отбирается в объеме:
- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) – в количестве не менее 100 г.
- 7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 13*).
- 7.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 7.12. Выдача пищи на группы ДОУ осуществляется строго по графику под контролем калькулятора (медработника). Для предотвращения развития патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
 - изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
 - крошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
 - пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
 - овощей и фруктов с наличием плесени, гнили.
- 7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет калькулятор (медицинский работник) (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции ДОУ.
- 7.15. 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.
- 7.16. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя, строго по графику, утвержденному руководителем ДОУ.
- 7.17. Привлекать воспитанников ДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.18. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, убрать волосы под косынку или шапочку;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 7.19. К сервировке столов дети могут привлекаться с 4-х лет. Во время дежурства дети должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).
- 7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 7.21. 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;
 - подается I блюдо;

Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под I блюда;
- подается II блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом III блюда.

7.2.2. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима в ДОО.

8.1. Питьевой режим в ДОО организован с использованием кипяченой питьевой воды с соблюдением следующих требований:

- вода кипятится не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды и ополаскивается. Время смены воды указано в графике смены кипяченой воды, который имеется на пищеблоке и в каждой группе ДОО.

9. Порядок учета питания.

9.1. К началу учебного года в ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности; о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности. Устанавливается график выдачи готовых блюд с пищеблока, график приема пищи, график закладки основных продуктов, график смены питьевой воды.

9.2. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании данных таблицы учета детей, которые ежедневно, с 13.00 часов до 14.00 часов подают воспитатели.

9.3. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, мясо, консервация (овощная, фруктовая, сгущенное молоко), кондитерские изделия, мало сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

9.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для завтрака уже произошла, порции отпускаются другим детям (главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста), как дополнительное питание в виде увеличения порции готового блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

10. Контроль организации питания.

10.1. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляет руководитель ДОО, который несет за это персональную ответственность.

10.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО могут создаваться и действовать следующие комиссии:

10.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

- Состав комиссии: кладовщик, калькулятор, представитель коллектива, представитель родительской общественности.
- Полномочия комиссии:
 - ✓ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - ✓ проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия хранения продуктов;
 - ✓ ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - ✓ контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - ✓ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - ✓ проверяет соответствие готовых блюд физиологическим потребностям детей в основных питательных веществах;
 - ✓ следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока;
 - ✓ периодически участвует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд;
 - ✓ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»

- 10.2.2. Бракеражная комиссия.
- Состав комиссии: калькулятор, повар, представитель коллектива, представитель родительской общественности.
 - Полномочия комиссии:
 - ✓ проводит органолептическую оценку пищевой продукции, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д. в Журнале бракеража готовой пищевой продукции;
 - ✓ комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищевой продукции на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний и выполнению рекомендаций.
- 10.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с их функциональными обязанностями:
- 10.3.1. Калькулятор:
- ✓ составление ежедневного меню на основе Примерного 10-дневного меню;
 - ✓ оценку качества приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах, согласно 10-дневному меню;
 - ✓ своевременное обновление технологических карт кулинарных блюд и изделий в соответствии с требованиями законодательства;
 - ✓ ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
 - ✓ контроль и оценку санитарного состояния пищеблока;
 - ✓ соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - ✓ контроль закладки продуктов на пищеблоке;
 - ✓ санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
 - ✓ контроль за организацией питания в группах.
- 10.3.2. Кладовщик:
- ✓ контроль за качеством доставляемых в ДОУ продуктов питания с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов, в Журнале бракеража продуктов питания, поступающих на пищеблок (молоко и молочные продукты, яйца, свежая рыба, мясо, мясо птицы);
 - ✓ организация правильного хранения продуктов питания;
 - ✓ соблюдение сроков реализации продуктов питания;
 - ✓ составление и подачу заявок на поставку продуктов питания в ДОУ.
- 10.3.3. Повар:
- ✓ качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
 - ✓ отбор суточной пробы готовой пищевой продукции, с указанием даты и времени приготовления пищевой продукции;
 - ✓ подготовка воды для организации питьевого режима.
- 10.3.4. Кухонный рабочий:
- ✓ своевременную подготовку овощей для приготовления пищи;
 - ✓ соблюдение чистоты пищеблока.
- 10.3.5. Воспитатели:
- ✓ формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
 - ✓ формирование представлений о правильном питании;
 - ✓ формирование у детей навыков правильной сервировки стола.
- 10.3.6. Помощники воспитателей:
- ✓ соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями СанПиН.
- 10.3.7. Заведующий хозяйством:
- ✓ хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования.
- 10.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ДОУ (члены родительского комитета, представители коллектива, попечительского совета).
- 11. Финансирование расходов на питание воспитанников**
- 11.1. Финансовое обеспечение питания воспитанников отнесено к компетенции руководителя ДОУ, экономиста.
- 11.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании распоряжения Юго-Западного управления министерства образования Самарской области «Об установлении размера платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в организациях, осуществляющих образовательную деятельность».
- 11.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников производится из бюджета Самарской области.
- 11.4. Начисление оплаты за питание производится экономистом ДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Экономический отдел, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 11.5. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, за детьми с туберкулезной интоксикацией, за детьми с ограниченными возможностями здоровья, а также за детьми, чьи родители являются участниками СВО родительская плата не взимается.

Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»

- 11.6. В соответствии с приказом министерства образования и науки Самарской области от 22.12.2015 г №500-од родителям (законным представителям), имеющим трех и более несовершеннолетних детей, родительская плата снижается на 50% за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук.
- 11.7. Расчет финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 11.8. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств.
- 11.9. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

12. Делопроизводство.

В ДОУ должны быть следующие документа по вопросам организации питания:

- 12.1. Положение об организации питания.
- 12.2. Положение о бракеражной комиссии.
- 12.3. Приказ «Об утверждении и введении в действие Положения об организации питания».
- 12.4. Приказ «Об утверждении и введении в действие Примерного 10-дневного меню для воспитанников ДОУ».
- 12.5. Приказ «Об организации лечебного и/или диетического питания для воспитанников ДОУ» (если такие воспитанники имеются)
- 12.6. Приказ «Об организации питания в ДОУ».
- 12.7. Приказ «О создании бракеражной комиссии в ДОУ».
- 12.8. Справки, акты, методические и аналитические материалы по вопросам организации питания.
- 12.9. Меню-требование на выдачу продуктов питания.
- 12.10. Сертификаты качества, ветеринарные справки о качестве товара.
- 12.11. Накопительная ведомость продуктов питания.
- 12.12. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 12.13. Журналы бракеража, поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 12.14. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 12.15. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- 12.16. Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке.
- 12.17. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 12.18. Журнал гигиенического осмотра сотрудников.
- 12.19. Журнал-ведомость контроля за рационом питания.
- 12.20. Личные медицинские книжки на каждого сотрудника ДОУ.
- 12.21. Журнал ежедневного учета детей на питании.
- 12.22. Инструкции по охране труда и технике безопасности на пищеблоке.
- 12.23. Договоры на поставку продуктов питания.
- 12.24. Примерное 10-дневное меню для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет).
- 12.25. Ежедневное меню для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет) с указанием выхода блюд.
- 12.26. Технологические карты кулинарных изделий, блюд.

13. Заключительные положения.

- 13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Педагогическом совете, утверждается (вводится в действие) приказом руководителя Учреждения.
- 13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме, в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к настоящему Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1 настоящего Положения.
- 13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений к отдельным пунктам и разделам) в новой редакции предыдущая редакция автоматически теряет силу.

**Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук
 «детский сад «Золотой петушок»**

Приложение 1 к Положению об организации питания воспитанников
 с/п ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
 (образец, рекомендуемый СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 2)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 2 к Положению об организации питания воспитанников
 с/п ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
 (образец, рекомендуемый СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 5)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (кг, л, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевое продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы	Результаты органо- лептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение 3 к Положению об организации питания воспитанников
 с/п ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
 (образец, рекомендуемый СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 8)

Меню приготавливаемых блюд

(возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет/7-11 лет/12 лет и старше)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
<i>День 1</i>							
Завтрак							
Итого за завтрак:							
Обед							
Итого за обед: полдник							
Итого за полдник:							
Ужин							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
<i>День 2</i>							
Завтрак							
Итого за завтрак:							
Обед							
Итого за обед: полдник							
Итого за полдник:							
Ужин							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
....							
Среднее значение за период:							

**Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук
«детский сад «Золотой петушок»**

Приложение 4 к Положению об организации питания воспитанников
с/н ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 10, таблица 1)

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 года	3-7 лет
Белки (г/сут)	42	54
Жиры (г/сут)	47	60
Углеводы (г/сут)	203	261
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
Витамин С (мг/сут)	45	50
Витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
Витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
Витамин А (рег.экв/сут)	450	500
Витамин D (мг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	800	900
Фосфор (мг/сут)	700	800
Магний (мг/сут)	80	200
Железо (мг/сут)	10	10
Калий (мг/сут)	400	600
Йод (мг/сут)	0,07	0,1
Селен (мг/сут)	0,0015	0,02
Фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 5 к Положению об организации питания воспитанников
с/н ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 9, таблица 1)

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	1-3 года	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Приложение 6 к Положению об организации питания воспитанников
с/н ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 7, таблица 1)

**Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная 1 кат)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20

**Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук
«детский сад «Золотой петушок»**

24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль поваренная пищевая йодированная	3	5

Приложение 7 к Положению об организации питания воспитанников
с/п ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 9, таблица 3)

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатель	1-3 года	3-7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

Приложение 8 к Положению об организации питания воспитанников
с/п ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 6)

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

1. Пищевая продукция без маркировки и/или с истекшими сроками годности и/или признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и/или поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки: газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные, менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Положение об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук
«детский сад «Золотой петушок»**

Приложение 9 к Положению об организации питания воспитанников
с/п ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 11)

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г		
Говядина	100	Мясо кролика	96		
		Печень говяжья	116		
		Мясо птицы	97		
		Рыба (треска)	125		
		Творог с массовой долей жира 9%	120		
		Баранина II кат.	97		
		Конина I кат.	104		
		Мясо лося (мясо с ферм)	104		
		Консервы мясные	120		
		Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40		
		Сгущено-вареное молоко	40		
		Творог с массовой долей жира 9%	17		
		Мясо (говядина I кат.)	14		
		Мясо (говядина II кат.)	17		
		Рыба (треска)	17,5		
		Сыр	12,5		
		Яйцо куриное	22		
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83		
		Рыба (треска)	105		
Яйцо куриное, 1 шт.	41	Творог с массовой долей жира 9%	31		
		Мясо (говядина)	26		
		Рыба (треска)	30		
		Молоко цельное	186		
		Сыр	20		
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87		
		Творог с массовой долей жира 9%	105		
Картофель	100	Капуста белокочанная	111		
		Капуста цветная	80		
		Морковь	154		
		Свекла	118		
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33		
		Горошек зеленый	40		
		Горошек зеленый консервированный	64		
		Кабачки	300		
		Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
				Соки фруктовые	133
Соки фруктово-ягодные	133				
Сухофрукты:					
яблоки	12				
чернослив	17				
курага	8				
		изюм	22		

Приложение 10 к Положению об организации питания воспитанников
с/п ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук «детский сад «Золотой петушок»
Директору ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Безенчук
Марьяскиной О.В.

(Ф.И.О.родителей/законных представителей)
проживающей(го): _____
тел.: _____

заявление.
Я, _____, сообщаю, что у моего ребенка _____
(Ф.И.О.родителя/законного представителя) (Ф.И.О.ребенка, дата рождения)

имеются следующие заболевания:

Наименование заболевания	Реквизиты документа, подтверждающего наличие заболевания
Сахарный диабет	
Фенилкетонурия	
Целиакия	
Муковисцидоз	
Пищевая аллергия	
Другое	

Прошу Вас организовать питание моего ребенка с учетом индивидуальных показаний его здоровья и требуемых ограничений по питанию.
Документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания прилагаю.

« ____ » _____ 20 ____ г (подпись) (расшифровка подписи)

Документы принял: « ____ » _____ 20 ____ г (подпись) (расшифровка подписи)

