


**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор школы

 Г.В. Третьякова

Приказ № 10/1 от «24» января 2025 года

Муниципальное автономное  
образовательное учреждение  
«Хулимсунтская средняя общеобразовательная  
школа с кадетскими и маринскими классами»  
д. Хулимсунт  
Березовский район  
Ханты-Мансийский АО-Югра

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель первичной профсоюзной  
организации муниципального автономного  
образовательного учреждения  
«Хулимсунтская средняя общеобразовательная  
школа с кадетскими и маринскими классами»  
Березовского района Общероссийского  
Профсоюза образования.



 Т.А. Михова

**ПОЛОЖЕНИЕ**

Об организации питания в МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и маринскими классами» в структурном подразделении (детский сад «Комарик»)

## **1. Общие положения**

1.1 Настоящее положение регламентирует организацию питания в МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами» в структурном подразделении (детский сад «Комарик»)

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4. 3590-20» «Санитарно-эпидемиологические требования питания населения» и Постановлением Главного государственного санитарного врача от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"» СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 1.3.1.10/8-01», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36.

1.3 В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. №1014; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ, руководитель образовательной организации несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (диспетчера по организации питания, медсестра, кладовщик, работники пищеблока, помощники воспитателей).

1.4 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5 Организация питания возлагается на администрацию образовательной организации. Распределение обязанностей по организации питания между диспетчером по организации питания, медсестрой, кладовщиком, работниками пищеблока, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

## **5. Организация питания на пищеблоке**

2.1 Организация питания в образовательной организации возлагается на администрацию МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»

2.2 Воспитанники, посещающие детский сад получают 5 разовое питание, обеспечивающее 85% суточного рациона. При 12-ти часовом пребывании детей

в детском саду организуется полдник и ужин, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник — 15%, ужин 20%.

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

2.4 Питание в образовательной организации осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным директором МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»

2.5 На основе основного меню ежедневно Ответственные за питание: диспетчер по организации питания, кладовщик, повар составляет меню-требование на следующий день и утверждается директором МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»

2.6 Для детей в возрасте от 1 года 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 обработки продуктов;
- выходы 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.

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

2.8 Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с директором МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами» и диспетчера по организации питания запрещается

2.9 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщик вписывает в журнал по замене меню по каким либо причинам. В меню - требование вносятся изменения и заверяются подписью директора МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами». Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.10 Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка; вывешивая меню на стендах, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается - Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь

температуру **+60...+65 °С**; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже **+15 °С**. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации **15 °С +/- 2 °С**, но не более одного часа.

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

2.13 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

### **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 детей.

3.2 Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей и строго по графику, утвержденному директором МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»

3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

3.5 Сервировать столы в соответствии с приемом пищи. К сервировке столов могут привлекаться, дети с 3-х лет, целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого **ребенка** (например: салфетницы собирают дежурные).

3.6 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

5. 3.7 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: во время сервировки столов на столы ставятся блюда с хлебом, салфетницы.

- разливают первое блюдо;
- разливают третье блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинается прием пищи с первого блюда

по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

4.1 К началу календарного года диспетчер ОУ МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами» издает приказ «Об организации контроля за обеспечением безопасного и здорового питания образовательной организацией, определяет их функциональные обязанности.

4.2 Ответственный работник осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами»

4.3 Медицинский работник составляет на следующий день списки присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 часов подают воспитатели, ответственный за питание на основании списков составляет меню-требование

4.4 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, т.к. перед закладкой, производимой в 7.30 размораживают Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо сырое, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. На склад продуктов питания с помещения кухни.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей.

4.7 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.

4.8 Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель, проверку осуществляет

медицинский работник. Число дето-дней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств

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

6.1 При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно - эпидемиологический надзор за его Организацией проведением».

6.2 При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия 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 ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и тп ) а также 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 корректировке заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.3 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 заносятся в соответствующую графу (группу продуктов). 5. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось,

соответствующие, ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.4 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.

Администрация совместно с ответственным за организацию питания, разрабатывает план контроля за организацией питания в образовательном учреждении на календарный год, который утверждается приказом директора МАОУ «Хулимсунтская СОШ с кадетскими и мариинскими классами». С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в образовательном учреждении, к участию в контроле привлекаются родительская общественность и т.д.