

**«ПРИНЯТО»**

на заседании Управляющего Совета государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы с. Большая Рязань муниципального района Ставропольский Самарской области

Протокол №4 от 15 марта 2022 года

**«УТВЕРЖДАЮ»:**

Директор государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы с. Большая Рязань муниципального района Ставропольский Самарской области

Н.Г.Инюткина

Приказ № 26 от 15 марта 2022 года

**Положение  
об организации питания воспитанников  
в структурном подразделении детском саду «Солнышко»  
государственного бюджетного общеобразовательного  
учреждения Самарской области основной  
общеобразовательной школы села Большая Рязань  
муниципального района Ставропольский Самарской области**

Срок действия Положения – без ограничений до момента принятия изменений.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
- Уставом ГБОУ

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в СПДС является:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся СПДС (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания.**

2.1. Способ организации питания.

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.4. Закупка и поставка продуктов питания в СПДС осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.2. Объем закупки и поставки продуктов питания в СПДС определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, утвержденным директором ГБОУ примерным циклическим 10 дневным меню.

2.3. Организация питания в СПДС осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2.4. Питание воспитанников в СПДС осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в

СПДС. Для детей, находящихся в СПДС в режиме полного дня (12 часов), организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с элементами ужина). При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак -5%, обед — 30—35%, уплотненный полдник с элементами ужина— 30-35%.

2.5. В СПДС в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

2.5.3. 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 учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

2.5.4. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

2.5.5. Квалифицированный штатный персонал пищеблока должен владеть технологией приготовления детского и диетического питания.

2.5.6. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)

2.5.7. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока СПДС обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- не допускать в производственных помещениях пищеблока хранение личных вещей и комнатных растений;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.5.8. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.5.9. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.6. Директор ГБОУ и руководитель СПДС назначают ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, примерным 10 дневным циклическим меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в СПДС согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41,58,94 Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32 и Технических регламентов;

- осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в СПДС:

- а) органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- б) контроль целостности упаковки;
- в) контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- г) контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

- соблюдению правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками СПДС;

- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильность отбора и хранения суточных проб;

- организацию питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

2.7. Воспитанники СПДС получают питание согласно установленному и утвержденному директором ГБОУ режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в СПДС.

Организация питания в СПДС должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, предусматривать адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

2.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором ГБОУ. Примерное цикличное 10-дневное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в СПДС для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) должно быть уставленной формы согласно Приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.9. На основании утвержденного Примерного цикличного 10-дневного меню в СПДС ежедневно составляется и утверждается руководителем СПДС Меню-требование на выдачу продуктов питания. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с руководителем СПДС, запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), ответственным за питание СПДС составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя СПДС. Исправления в меню не допускаются. 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.

- 2.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 2.11. 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 йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 2.12. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.
- 2.13. Для правильной организации питания воспитанников в СПДС должны быть разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:
- настоящее Положение об организации питания в СПДС;
  - Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в СПДС;
  - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
  - договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 2.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в СПДС родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также рекомендации для родителей (законных представителей) по организации питания детей.
- 2.15. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал СПДС проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### **3. Порядок поставки продуктов.**

- 3.1. При поставке продуктов питания предприятие - поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность:
- счет-фактура;
  - товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона;
  - удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя).
  - документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.
- 3.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другом основании. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.
- 3.3. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или

изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования.

3.4. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

#### **4. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя СПДС, заведующего хозяйством СПДС, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.3. 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.

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.6. Дошкольное образовательное учреждение должно быть обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

4.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

4.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.9. В целях контроля за риском возникновения условий 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.

4.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

4.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

4.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.13. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

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 (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.14. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

- 4.15. 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.
- 4.16. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 4.17. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы СПДС осуществляется строго по графику.
- 4.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
  - изготовление на пищеблоке СПДС 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 истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
  - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## **5. Порядок предоставления питьевой воды воспитанникам.**

- 5.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.
- 5.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.
- 5.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.4. Условия хранения кипяченой воды не более трех часов.
- питьевая вода должна быть доступна ребенку в течении всего времени его нахождения в СПДС;
  - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике. Оптимальная температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20°C
  - воду дают ребенку в бокалах. Чистые бокалы ставятся в специально отведённом месте на промаркированный поднос «чистая посуда» (вверх дном), для использованных ставится промаркированный поднос «использованная посуда». Допустимо использование одноразовых пластиковых стаканов.
  - кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня. Кипятить воду нужно не менее пяти минут.
  - при смене кипяченой воды чайник необходимо вымыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды;
  - организация питьевого режима во время прогулки осуществляется воспитателями.
- 5.5. Питьевая вода выносится на улицу в соответствующей емкости (кувшин или чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки (стаканы) по просьбе детей.
- контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.
- 5.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график.

## **6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

### **6.1. Руководитель СПДС:**

- издает проект приказа об организации питания воспитанников СПДС;
- утверждает ежедневное меню-требование;

- несет ответственность за организацию питания воспитанников СПДС в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- контролирует состояние производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- контролирует капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета ГБОУ.

#### 6.2. **Заведующий хозяйством СПДС** (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции):

- контролирует прохождение сотрудниками детского сада медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- ведет документацию по организации питания в детском саду;
- ежедневно составляет меню на следующий день;
- своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками детского сада норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- проводит 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 на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале 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;
- осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов, осуществляет работу комиссий по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрирует в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения;
- осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей;
- обеспечивает пищеблок детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- выступает с предложениями по организации питания в детском саду на педагогических советах, административных совещаниях и т.д.

#### 6.3. **Работники пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 6.4. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции СПДС осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет,



консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

6.5. 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.

Воспитатели:

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на общих собраниях работников детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Привлекать воспитанников СПДС к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи и детей с ограниченными возможностями здоровья, докармливают.

**6.7. Родители (законные представители) воспитанников:**

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

## **7. Финансирование расходов на питание воспитанников**

7.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

7.1.1. Финансирование питания воспитанников СПДС осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований областного бюджета;

7.1.2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

7.1.3. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов. Руководитель СПДС издает проект приказа, который утверждает директор ГБОУ, где отражен список воспитанников, имеющих право на льготное обеспечение питанием за счет областного бюджета (категории льготников: многодетные и дети с ОВЗ);

7.1.4. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует руководитель СПДС два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует ответственный за организацию питания при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников;

7.2. Начисление родительской платы производится бухгалтерией ГБОУ на основании табеля посещаемости воспитанников.

7.3. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

7.4. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

## **8. Контроль за организацией питания**

8.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем СПДС.

8.2. Дополнительный контроль организации питания может быть осуществлен Советом по питанию в состав, которого входят и представители родительской общественности. Порядок проведения такого вида контроля (при наличии) определяется локальным актом СПДС.

## **9. Меры социальной поддержки.**

9.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет: на первого ребенка – 20 процентов; второго ребенка – 50 процентов; третьего и последующих детей – 70 процентов.

9.2. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

9.3. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом руководителя детским садом. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

9.4. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам руководитель детского сада издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

## **10. Ответственность.**

10.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

10.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за несвоевременное уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

10.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## **11. Заключительные положения.**

11.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом СПДС, утверждается приказом директора ГБОУ.

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в данное Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1 настоящего Положения.

11.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.