

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 33 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ
ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»
Петропавловск–Камчатского городского округа**

683024, г. Петропавловск-Камчатский, бульвар Рыбацкой Славы, 21, тел. (8 4152) 21-55-43
school33_pkgo_41@kamgov.ru

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ «Средняя школа № 33»
И.Н. Козырь
Приказ 160/10 от 02.09.2025

**Положение об организации питания воспитанников
дошкольной ступени МАОУ «Средняя школа №33»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольной ступени МАОУ «Средняя школа №33» (далее – ДС)

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утв. Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28, СП 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, Уставом МАОУ «Средняя школа №33».

2. Требования к организации питания

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Организации, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Организации.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённых Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах в соответствии с «Типовым меню для организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных организаций с 12-

часовым режимом функционирования», утвержденным приказом директора от 28.12.2024 года № 251.

3.2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

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

3.4. На основе «Типового меню для организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных организаций с 12-часовым режимом функционирования», ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Организации.

3.5. Для воспитанников в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.6. Для детей, нуждающихся в лечебном и (или) диетическом питании, организуется лечебное и (или) диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) документа, выданного медицинской организацией.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором МАОУ «Средняя школа №33» запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, массы порции, калорийности порции.

3.11. Закладка основных продуктов в котел производится в присутствии медицинского работника.

3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.13. Выдача готовой пищи воспитанникам производится только с разрешения бракеражной комиссии в составе шеф-повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. Выдача пищи на группы осуществляется в строгом соответствии с графиком.

4. Организация питания воспитанников в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- ведении учёта питания детей в группе;
- в информировании родителей (законных представителей) по вопросам организации питания воспитанников;
- проводят мероприятия с воспитанниками и родителями по вопросам правильного питания.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором МАОУ «Средняя школа №33».

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

4.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, средства индивидуальной защиты (маска, перчатки);
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда, по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно диетическая сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 08.15 утра подают воспитатели.

5.3. На следующий день, в 8.15 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6. Организация питания работников образовательной организации

6.1. Питание работников осуществляется в соответствии с СП 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32.

6.2. Часы приема пищи педагогическим работникам устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы в образовательной организации, рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами.

6.3. Часы приема пищи работникам школы (обслуживающему персоналу) устанавливаются в соответствии с их режимом работы в образовательной организации, рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами на отдых (обед). Режим работы работников ОУ утверждается директором образовательной организации.

6.4. Работники образовательной организации обеспечиваются горячим питанием за счет собственных средств, удерживаемых из заработной платы, на основании сведений ведомости питания сотрудников.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе, курирующий дошкольное образование МАОУ «Средняя школа №33».

7.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации действует следующие комиссии:

7.2.1. Комиссия по контролю за организацией качества питания обучающихся

Состав комиссии на уровне дошкольной ступени:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- заведующий хозяйством;
- медицинский работник;
- старший воспитатель.

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 их хранения;
- ✓ ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- ✓ контролирует организацию работы на пищеблоке;
- ✓ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ✓ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ✓ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

7.2.2. Бракеражная комиссия

Состав комиссии на уровне дошкольной ступени:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- медицинский работник;
- шеф-повар;
- старший воспитатель.

Полномочия комиссии:

- ✓ проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции» (в соответствии с рекомендациями ГОСТ 31986-2012);
- ✓ комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников дошкольной ступени в соответствии с функциональными обязанностями:

7.3.1. Калькулятор:

- ✓ составление ежедневного меню на основе «Типового меню для организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных организаций с 12-часовым режимом функционирования»

7.3.2. Медицинский работник:

- ✓ качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно «Типовому меню для организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных организаций с 12-часовым режимом функционирования»;

- ✓ ведение Журнала бракеража готовой продукции;
 - ✓ санитарное состояние пищеблока;
 - ✓ соблюдение правил личной гигиены работников;
 - ✓ закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
 - ✓ организация питания в группах.
- 7.3.3. Кладовщик:
- ✓ качество доставляемых в детский сад продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
 - ✓ организация их правильного хранения;
 - ✓ соблюдение сроков реализации;
 - ✓ составление заявок на продукты питания.
- 7.3.4. Повара:
- ✓ качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
 - ✓ отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.
- 7.3.5. Воспитатели групп:
- ✓ формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
 - ✓ формирование представлений о правильном питании.
- 7.3.6. Младшие воспитатели:
- ✓ соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН.
- 7.3.7. Завхоз:
- ✓ хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
- 7.4. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления ОО (члены родительского комитета, попечительского совета).
8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания
- 8.1. Директор школы:
- ✓ создаёт условия для организации питания детей;
 - ✓ несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
 - ✓ представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 8.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Организацией, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностных инструкциях.
9. Финансирование расходов на питание воспитанников
- 9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МАОУ «Средняя школа №33», главного бухгалтера.
- 9.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату услуги за присмотр и уход, размер которой устанавливается на основании решения администрации Петропавловск-Камчатского городского округа.
- 9.3. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом администрации Петропавловск-Камчатского городского округа.

9.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования Петропавловск-Камчатского городского округа на основании табеля посещаемости, которые заполняют воспитатели.

Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

9.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей дошкольной ступени МАОУ «Средняя школа №33» осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников дошкольной ступени.