

РАССМОТРЕНО  
на заседании  
педагогического Совета  
МКОУ СОШ № 5 г. Майского  
Протокол от 29.08.2024 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом МКОУ СОШ № 5  
г. Майского  
от 09.09.2024 г. № 331-ОД

**Положение  
об организации питания воспитанников  
МКОУ СОШ № 5 г. Майского структурных подразделениях  
(дошкольное отделение)**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МКОУ СОШ № 5 г. Майского и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее Положение по организации питания в структурном подразделении (дошкольном отделении) (далее ДО) разработано в соответствии с:

Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 июля 2022 года;

Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года.

постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27. 10. 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Уставом муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5 г. Майского, далее (МКОУ СОШ № 5 г. Майского).

**2. Организация питания**

2.1. ДО получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона, возможна организация «уплотнённого» полдника.

2.2. Объем пищи, и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка. Допускается в течение дня отступление от нормы калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%

2.3. Питание в ДО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным приказом директора МКОУ СОШ № 5 г. Майского.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором МКОУ СОШ № 5 г. Майского.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим структурного подразделения запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии (по приказу), после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Суточные нормы хранятся 48 часов с момента срока реализации блюд в холодильнике в специально отведенном месте и хранится от +2 до +6 градусов

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **3. Организация питания 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи в группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором МКОУ СОШ № 5 г. Майского.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

промыть столы горячей водой с мылом;

тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

проветрить помещение;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. 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).

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

3.8. 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

дети приступают к приему первого блюда;

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

подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

#### **4. Порядок учёта питания**

4.1. К началу учебного года директор издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно шеф-повар, медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании фактического количества присутствующих детей.

4.3. 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.

4.5. С последующим приемом пищи/обеда/полдника, дети отсутствующие в ДО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

мясо, куры (так как перед закладкой, производимой в 9.00.ч., размораживаются). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

овощи, если они прошли тепловую обработку;

продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведу, главного бухгалтера МКОУ СОШ № 5 г. Майского.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую оплату согласно Нормативным документам.

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

5.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

5.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДО.