

Согласовано
Управляющим советом
МАОУ Горьковской СОШ
Протокол №15 от 27.08.2026 г.

Утверждено
приказом директора
МАОУ Горьковской СОШ
Приказ № 232/ОД от 31.08.2026 г.



Положение об организации питания воспитанников СП ДО «Ласточка» МАОУ Горьковской СОШ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Данное Положение о организации питания в СП ДО «Ласточка» МАОУ Горьковской СОШ (далее - Положение) разработано в соответствии Федеральным законом №27-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 02.06.2026 г. №18 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 29-ФЗ ОТ 02.01. 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 07.06.2025 года, Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», а также Уставом МАОУ Горьковской СОШ (далее - Учреждение).

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в Учреждении

1.3.Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, ответственность и контроль.

1.4.Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «Обслуживающей организацией» (далее – Исполнитель) получившее право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке установленном законодательством РФ, как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5.Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6.Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 №223 – ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7.Организация питания в Учреждении осуществляется работниками Исполнителя на основании заключенного контракта.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Основной целью организации питания является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников является:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании с учетом рекомендаций врача - аллерголога;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников 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 в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. 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. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ

4.1. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом Исполнителя.

4.2. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.3. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом Исполнителя. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

5. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

5.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.2. 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.

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

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

6. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

6.1. Воспитанники образовательного учреждения получают четырех разовое питание.

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

6.3. Питание в Учреждении осуществляется с учетом примерного двадцатидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста Исполнителем в Роспотребнадзоре и утвержденного директором учреждения.

6.4. При составлении меню – требования для детей в возрасте 1 года до 7 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой 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 запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.5. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанников назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом – диетологом с учетом заболевания воспитанника (по назначению лечащего врача).

6.6. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается на раздаче и в приемные группы.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

7.1. Контроль качества питания, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар Исполнителя, заведующий и медицинский работник учреждения.

7.2. В образовательном учреждении созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащённых соответствующей мебелью.

7.3.Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4.Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5.При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7.6.Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7.Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом Исполнителя.

7.8.Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке образовательного учреждения.

7.9.Меню допускается корректировать с учетом климато - графических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

7.10.Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощи и фрукты с наличием плесени и гнили.

7.11.В компетенцию Исполнителя по организации питания входит:

- разработка и утверждение примерного двадцати дневного меню для детей дошкольного возраста в Роспотребнадзоре;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, ремонт оборудования, и обеспечение запасными частями;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания;
- ведение документации по организации питания;

- гигиенический журнал (сотрудников пищеблока);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

7.12. 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.

7.13. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14. 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.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема убирается со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

8.1. Выдача пищи Исполнителем с пищеблока осуществляется на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно до 15.00 ч. подают воспитатели групп.

После завтрака до 8.30 часов, воспитатели корректируют заявку на питание воспитанников своей группы, на текущий день, исходя из фактического количества воспитанников присутствующих в Учреждении.

8.2. 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.

8.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании.

9. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

9.1. К началу учебного года (календарного) директором школы издается приказ с назначением ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Контроль организации питания в образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом директора школы.

10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

10.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Учреждения и утверждается приказом директора школы.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

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