

ПРИНЯТО:  
на педагогическом совете  
Протокол от «28» августа 2023 г.  
№ 1

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ «Геройская средняя  
школа»



## ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников  
структурного подразделения МБОУ «Геройская  
средняя школа» Сакского района – детский сад  
«Пчёлка» с. Геройское**

с. Геройское

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 131 открытого акционерного общества «Российские железные дороги» (далее - ДОУ)

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в структурном подразделении МБОУ «Геройская средняя школа» Сакского района – детский сад «Пчёлка» с. Геройское (далее - детский сад «Пчёлка» с. Геройское), требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников; организации приготовления пищи; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в детском саду «Пчёлка» с. Геройское.

## 2. Задачи

2.1. **Основными задачами организации питания детей** в детском саду «Пчёлка» с. Геройское являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в детский сад «Пчёлка» с. Геройское, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2°C до +6°C. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются **правила, установленные санитарным законодательством:**

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
  - при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.
- 3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться **принцип щадящего питания**: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.
- 3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.
- 3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

#### **4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

- 4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в детском саду «Пчёлка» с. Геройское.
- 4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.
- 4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 4.6. На родительских собраниях работники детского сада «Пчёлка» с. Геройское рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.
- 4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.
- 4.8. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов.

#### **5. Выдача готовой пищи**

- 5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.
- 5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

## **6. Контроль организации питания**

6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в детском саду «Пчёлка» с. Геройское следует руководствоваться санитарными правилами.

6.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет заместитель директора по ДО. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников.

Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года и внепланово директором МБОУ «Геройская средняя школа» Сакского района.

6.3. Заместитель директора по ДО:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в детский сад «Пчёлка» с. Геройское, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

## **7. Отчетность**

7.1. Заместитель директора по ДО осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

## **8. Заключительные положения**

5.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения и действует до принятия нового.

5.2. Изменения и дополнения вносятся в Положение по мере необходимости.

Всего прошито, пронумеровано и скреплено  
печатью

4 (четыре)

листов

Директор МБОУ «Городская средняя школа»  
Э.Л. Гохтарова

