

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ХОЛМОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ЛУЦЕНКО АЛЕКСЕЯ АЛЕКСЕЕВИЧА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МБОУ «Холмовская СОШ
им. Луценко А.А.»

Протокол от 01.11 2025 г. № 18



СОГЛАСОВАНО

На заседании Совета родителей
детского сада МБОУ
«Холмовская СОШ им.Луценко А.А.»

Председатель Е.А.Садовская

Протокол от 10.10 2025г. № 2

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МБОУ «ХОЛМОВСКАЯ СОШ ИМ.ЛУЦЕНКО А.А.»
(детский сад)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетное общеобразовательное учреждение «Холмовская средняя общеобразовательная школа имени Луценко Алексея Алексеевича» Бахчисарайского района Республики Крым (далее – Положение) разработано в соответствии с:

-Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

-Федеральным законом от 07.12.2011 № 416-ФЗ «Об водоснабжении и водоотведении»(с изменениями и дополнениями)

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

-Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

-Уставом Учреждения.

Организация питания – составляющая учебно-воспитательного процесса Учреждения.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и принципы организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма пищевых веществах и энергии.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников сада.

1.4. Питание воспитанников дошкольного образовательного учреждения осущ. за счет местного бюджета и родительской платы.

На текущий год предусмотрены средства для обеспечения питания воспитанников дошкольной образовательной организации с учетом соблюдения среднесуточных норм потребления продуктов для детей дошкольной образовательной организации.

Стоимость питания на **1 ребенка с 3 до 7 лет** в день согласно расчету составляет **159,07 рублей** за один день пребывания с 4-х разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) из них:

-159,07 р-плата за питание

-6,62 р-присмотр и уход.

От 1-3 лет при длительном пребывании:

-10,8 часов-128,86 рублей плата за один день пребывания, в том числе 123,86 рублей плата за питание с предоставлением четырехразового питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) 5,14 рублей за присмотр и уход.

Стоимость питания на 1 ребенка, посещающего дошкольное образовательное учреждение в режиме кратковременного пребывания до 5 часов пребывания в день :

-От 1 до 3 лет- 90,85 рублей плата за один день пребывания, в том числе 86,99,90 рублей за питание, с предоставлением двухразового приема пищи(завтрак, обед) 3,86 р за присмотр и уход.

-От 3 до 7 лет- 116,85 рублей плата за один день пребывания, в том числе 111,85 рублей за питание, с предоставлением двухразового приема пищи(завтрак, обед) 5,00 рублей за присмотр и уход.

2. Цели, задачи, принципы организации питания.

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечение гарантий прав детей раннего дошкольного возраста на полноценное питание и сохранение здоровья;
- удовлетворения запросов родителей;

2.2. Основные задачи ДООУ по организации питания:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд;
- организация питания детей;
- формирование навыков пищевого поведения.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- соблюдение режима питания;
- щадящее питание ;
- разнообразие рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;

- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности
- учет индивидуальных санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. Организация питания.

3.1. ДОУ обеспечивает рациональным и сбалансированным питанием детей в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным по рекомендуемой форме (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания (приложение №7 таблица 1 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) для двух возрастных категорий детей с 1-3 лет и 3-7 лет.

3.2. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.3. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключить жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.4. Право на бесплатное питание имеют: Дети – инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, и с туберкулезной интоксикацией.

3.5. Для воспитанников ДОУ организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак- 5%, обед-30-35%, полдник-10-15%

3.6. На основе меню медицинским работником ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается директором школы МБОУ. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи в пищеблоке.

3.7. Для детей в возрасте от 3-7 лет в ДОУ меню составляется вместе с указанием выхода блюд. При этом учитывается:

- 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 при приготовлении блюд
- данные о химическом составе блюд
- требование санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.8 В меню - требование указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом блюде.

3.9. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.10. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. (2.3/2.4.3590-20 приложение №11).

3.11. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов) медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью директора МБОУ. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с директором МБОУ запрещается.

- 3.12. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.
- 3.13. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточно набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результату оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели.
- 3.14. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, и углеводов) проводят ежемесячно.
- 3.15. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой воды при условии ее хранения не более 3 часов. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды и ополаскиваться. Кипятить воду необходимо не менее 5 минут, до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она находится.
- 3.16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют о ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах с указанием полного наименования блюд.
- 3.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.18. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному директором МБОУ, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, медицинского работника. Результат контроля регистрируется в журнале «Бракераж готовой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.19. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2-+6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и даты отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.
- 3.20. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии санитарных норм и правил.
- 3.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя. При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимы на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 3.22. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками

(картотеку блюд, накопительную ведомость)

- Осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и помощниками воспитателя.

- Ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника

- Ведет журнал «Гигиенический журнал»

4.3 Повар:

- Контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок

- Обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья санитарных правил по обработке продуктов

- Проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции

- Следит за кол-вом и качеством продуктов питания полученных со склада ДООУ соответствии с меню-требованием

- Контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря посуды по назначению, в соответствии с маркировкой

- Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы ДООУ, качественное приготовление пищи

- Готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд указанных в меню

4.4. Кладовщик:

- Оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку ДООУ.

- Организует выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой

- Контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок.

- Ведет « журнал бракеража скоропортящихся продуктов поступивших на пищеблок»

- Осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения систематически производит переборку овощей и фруктов

- Выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировка меню по кол-ву порций

- Обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока; Ведет «журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»

- уточняют количество детей приходящих в сад до 8.30.

5. Организация работы на группе.

5.1. Воспитатель:

- представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

- 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 заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.
- Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом помощник воспитателя контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурно поведением за столом

5.2. Помощник воспитателя:

- Проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи
- Приносит из кухни в группу пищу
- Перед раздачей пищи детям обязан:
 - тщательно вымыть руки
 - надеть специальную одежду для раздачи пищи
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи
- Обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления
- Согласно санитарно-гигиеническим нормам моет и убирает посуду, использует ее по назначению согласно маркировке
- Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом соответствующее росту ребенка
- Сервировка стола включает наличие салфеток, столовых приборов. Ножи не должны быть острыми, подача блюд и прием пищи, а обед осуществляется в следующем порядке
 - разливают 3 блюдо в чашки
 - подаётся первое блюдо
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи
 - по мере употребления детьми блюда воспитатель и помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого
 - подаётся второе блюдо
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда

5.3. Запрещается:

- Привлекать детей к получению пищи с пищеблока
- Торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниям во время приема пищи
- Заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюда

6. Контроль за организацией питания воспитанников.

6.1. За правильной организацией питания детей и контроль осуществляет директор МБОУ «Холмовская СОШ им. Луценко А.А., медицинской сестрой, родительским советом.

6.2. Медицинский персонал ДООУ осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в ДООУ, на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- формированием сбалансированного рациона питания в соответствии с примерным меню и ежедневным меню-требованием
- правильностью расчета необходимого количества продуктов-в соответствие с технологическими картами
- качеством приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации

6.3. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей, организацией кормления детей проводится медицинскими работниками во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

6.4. Общественно-административный контроль за организацией питания в МБДОУ является одним из эффективных методов контроля за постановкой питания детей и предполагает привлечение членов родительского комитета. Важно, чтобы в этих проверках принимали участие родители, связанные с деятельностью детских учреждений. Предприятия общественного питания, лечебно-профилактических учреждений и др., есть те, которые могут без дополнительных обследований допущены на пищеблок и детские группы. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании родительского совета и утверждается заведующим.

7. Ответственность за работу по организации питания.

7.1. Директор школы МБОУ «Холмовская СОШ им. Луценко А.А. несет персональную ответственность за:

- организацию питания детей в ДОУ.
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников, нарушение режимов питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников ДОУ.

7.2. Медицинская сестра, несет ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

7.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в ДОУ, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

7.4. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

7.5. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания детей несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8. Порядок учета питания

8.1. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно медицинской сестрой на основании списков присутствующих детей.

8.2. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

8.3. В случае изменения количества детей по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра), указанному в меню-требовании на выдачу продуктов питания свыше 3-х человек, медицинская сестра ДОУ составляет расчет изменений потребности продуктов питания. При увеличении потребности в продуктах питания на обратной стороне меню-требования производится расчет добора необходимых продуктов питания, при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются (возвращаются) на склад (кладовую), начиная с обеда, и оформляются записью о возврате продуктов питания на обратной стороне меню-требования. Продукты питания, на момент установления фактического количества детей в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

8.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносят изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.5. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

8.7. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).

8.8. Продукты в ассортименте, необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями и контрактами заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.

8.9. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме

8.10. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

8.11. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.

8.12. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества либо другого продукта, которым можно его заменить.

При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

8.13. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Поставка продуктов питания должна производиться во время присутствия в учреждении персонала, ответственного за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.