

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»  
"Воркута" кар кытшлõн муниципальной юкõнса администрации  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Прогимназия №1» г. Воркуты  
«1 №-а прогимназия» муниципальной сьõмкуд велõдан учреждение Воркута к.

**ПРИНЯТО:**

Общим собранием трудового  
коллектива  
МАОУ «Прогимназия №1»  
г. Воркуты  
Протокол № 1  
от «31» августа 2023г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

приказом директора  
МАОУ «Прогимназия №1»  
г.Воркуты  
от «31» августа 2023г  
№285/01-17

**СОГЛАСОВАНО:**

Советом родителей  
МАОУ «Прогимназия №1» г.  
Воркуты  
Протокол № 1  
от «31» августа 2023г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ  
МАОУ «ПРОГИМНАЗИЯ №1» Г.ВОРКУТЫ**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся и работников в муниципальных общеобразовательных организациях (далее - Положение) устанавливает общий порядок организации питания обучающихся и работников в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Прогимназия №1» г.Воркуты (далее - Учреждение).

1.2. Организация питания обучающихся в Учреждении регламентируется следующими нормативными правовыми актами:

-Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ);

-Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

-постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20);

-постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

-постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 СанПиН 1.2.3685-21 « Об утверждении гигиенических нормативов и требований к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

-«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020);

-«МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях.

Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020);

-постановлением Правительства Республики Коми от 31.10.2019 № 522 «О Государственной программе Республики Коми «Развитие образования»;

-решением Совета муниципального образования городского округа «Воркута» от 23.12.2009 № 430 «Об организации бесплатного питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования городского округа «Воркута»;

-Уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Прогимназия № 1» г.Воркуты;

-иными нормативными правовыми актами в сфере организации питания.

1.3. При организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях должны соблюдаться требования, установленные:

-решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

-решением Комиссии Таможенного союза от 09.12,2011 № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

-решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

-решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

-решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе».

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями), а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

2.1. Основными задачами организации питания обучающихся в учреждении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.2. Организация питания обучающихся и работников в общеобразовательной организации регламентируется локальным нормативным актом в соответствии с Уставом учреждения и законодательством Российской Федерации.

2.3. Представление информации о предоставленных (предоставляемых) мерах социальной поддержки в рамках организации питания в учреждении по всем категориям обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание, осуществляется посредством использования Единой государственной информационной системы социального обеспечения (далее - ЕГИССО) в порядке и объеме, установленными Правительством Российской Федерации, и в соответствии с форматами, установленными оператором ЕГИССО.

Информация о предоставленных (предоставляемых) мерах социальной поддержки в рамках организации питания в общеобразовательных организациях муниципального образования городского округа «Воркута» в соответствии с настоящим Положением может быть получена посредством использования ЕГИССО в порядке и объемах, установленных Правительством Российской Федерации, и в соответствии с форматами, установленными оператором ЕГИССО.

2.4. Для формирования информации в ЕГИССО о получателях мер социальной поддержки заявитель вправе по собственной инициативе предоставить в адрес учреждения сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета заявителя в системе пенсионного страхования (далее - сведения о страховом номере). В случае если заявитель по собственной инициативе сведения о страховом номере не предоставляет, указанные сведения запрашиваются учреждением в порядке межведомственного информационного взаимодействия в Пенсионном фонде Российской Федерации.

### **3. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В НАСТОЯЩЕМ ПОЛОЖЕНИИ**

В целях настоящего Положения применяются следующие понятия и термины:

- 1) организатор питания - учреждение;
- 2) создание условий для организации питания - комплекс мероприятий в соответствии с:

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

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

-«МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации».

- 3) предоставление питания - производство и реализация блюд, кулинарной продукции исходя из действующего ассортимента и десятидневного меню, разработанного учреждением и утвержденного директором учреждения;

- 4) десятидневное меню - распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), разработанное с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (от 1 до 3-х лет, от 3-х до 8-ми лет, от 7-ми лет до 11 лет);

- 5) ежедневное меню - меню на каждый день, разрабатываемое на основе утвержденного десятидневного меню;

- 6) питание блюдами по ежедневному меню за счет средств родителей (законных представителей) несовершеннолетних детей;

### **4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

#### 4.1.Способ организации питания:

4.1.1. Учреждение вправе самостоятельно определять модель организации бесплатного горячего питания учащихся в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

4.1.2. Учреждение самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе пищеблока учреждения. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания обучающимся организуют назначенные директором учреждения ответственные работники из числа педагогов и иного персонала учреждения.

4.1.3. По вопросам организации питания учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

4.1.4. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

4.2. Организация бесплатного горячего питания в учреждении осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке учреждения (в случае, указанном в данном подпункте учреждения выполняет функции оператора питания).

4.3. Питание учащихся в общеобразовательных организациях обеспечивается за счет:

- 1) средств федерального бюджета и республиканского бюджета Республики Коми;
- 2) средств бюджета муниципального образования городского округа «Воркута»;
- 3) средств родителей (законных представителей) несовершеннолетних учащихся;
- 4) других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

4.4. Питание работников общеобразовательной организации производится за счет собственных средств работников.

4.5. Директор учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся бесплатным горячим питанием (выдачу сухого пайка).

## **5.СОЗДАНИЕ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

5.1. В учреждении в соответствии со статьей 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ, установленными санитарными требованиями создаются условия для организации горячего питания обучающихся и работников.

5.2.Под созданием условий следует понимать выполнение следующих требований законодательства к организации питания обучающихся и работников учреждения:

- 1) должное санитарное состояние источников водоснабжения и качество воды в них;
- 2) организация производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- 3) необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья учащихся;
- 4) осуществление приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- 5) наличие личных медицинских книжек на каждого работника пищеблока;
- 6) своевременное прохождение предварительных при приеме на работу и периодических медицинских обследований всеми работниками пищеблока;
- 7) организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала пищеблока по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в год;
- 8) выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- 9) ежедневное ведение необходимой документации (бракеражных журналов, журналов здоровья и других документов в соответствии с санитарными правилами);
- 10) создание условий труда для работников школьной столовой в соответствии с законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- 11) организация регулярной централизованной стирки и починки специальной одежды;
- 12) обеспечение исправной и бесперебойной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для приготовления пищи;
- 13) наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- 14) регулярное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- 15) наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- 16) организация санитарно-просветительной работы с персоналом пищеблока путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- 17) соблюдение требований к организации здорового питания и формированию меню:
  - а) подготовка модульных вариантов (комплексов) питания;
  - б) подготовка технологических карт и поддержание их в актуальном состоянии;
  - в) разработка ассортимента буфетной продукции;
  - г) формирование ежедневного меню по всем категориям питающихся;
  - д) составление и ведение отчетности по организации питания,
- 18) соблюдение требований к организации обслуживания учащихся горячим питанием;
- 19) соблюдение требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, в том числе доставке, хранению;
- 20) соблюдение требований в части санитарно-технического обеспечения питания в общеобразовательных организациях (предоставление и содержание помещений, соответствие их объемно-планировочным решениям, пригодным для организации питания, обеспечение вывоза мусора, предоставление водо-, тепло- и электроснабжения);
- 21) наличие производственных помещений для приготовления и хранения пищи, оснащенных необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным);
- 22) наличие помещений для хранения товарного запаса;
- 23) наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

5.3. Создание условий для организации питания относится к компетенции общеобразовательной организации.

5.4. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

5.5. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с требованиями федерального закона "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ.

5.6. Для организации питания работники учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся ;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;

индивидуальное меню;  
технологические карты кулинарных блюд;  
ведомость контроля за рационом питания;  
график смены кипяченой воды;  
программу производственного контроля;  
инструкцию по отбору суточных проб;  
инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;  
гигиенический журнал (сотрудники);  
журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;  
журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;  
журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;  
контракты на поставку продуктов питания;  
графики дежурств;  
ведомость контроля за рационом питания.

5.7. Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

5.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

5.9. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

5.10. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.11. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

5.12. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

5.13. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

5.15. Доставка продуктов питания в Учреждение осуществляется транспортом МБУ «ПТК», оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

5.16. При получении продукта питания кладовщик проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

5.17. 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.

5.18. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от получения продукции от поставщика, оформляет письменно акт - претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

## **6. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ**

6.1. За счет средств субсидии на организацию бесплатного горячего питания учащихся, получающих начальное общее образование в учреждении, источником финансового обеспечения которых являются средства федерального бюджета, республиканского бюджета Республики Коми и бюджета муниципального образования городского округа «Воркута» предоставляется горячее питание учащимся 1-4 классов учреждения, реализующего образовательную программу начального общего образования, в дни посещения ими занятий, предусмотренных учебным планом учреждения.

6.1.1. Стоимость горячего питания учащегося в день посещения им занятий определяется постановлением администрации муниципального образования городского округа «Воркута» в соответствии с нормативными правовыми актами Республики Коми.

6.1.2. Порядок организации бесплатного горячего питания учащихся, получающих начальное общее образование, устанавливается постановлением администрации муниципального образования городского округа «Воркута».

6.2. За счет средств республиканского бюджета Республики Коми на основании заключенного учреждением договора с государственным бюджетным учреждением Республики Коми «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения города Воркуты» предоставляется питание учащимся из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, в соответствии с Законом Республики Коми от 26.12.2005 № 143-РЗ «О предоставлении за счет средств республиканского бюджета Республики Коми образовательными организациями питания обучающимся из семей, в установленном порядке признанных малоимущими» (далее - Закон РК № 143-РЗ) в дни посещения ими занятий, предусмотренных учебным планом учреждения.

6.2.1. Стоимость питания учащегося в день посещения ими занятий определяется нормативными актами Республики Коми.

6.3. За счет средств бюджета муниципального образования городского округа «Воркута» обеспечиваются бесплатным питанием в дни посещения ими занятий, предусмотренных учебным планом общеобразовательной организации, отдельные категории учащихся общеобразовательных организаций.

6.3.1. В дни посещения занятий обеспечиваются бесплатным питанием следующие категории учащихся учреждения:

- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья;

6.3.2. В дни занятий, когда учащиеся находятся на длительном лечении и не могут по состоянию здоровья посещать общеобразовательные организации и для которых обучение по образовательным программам начального общего образования, организовано на дому, осуществляется обеспечение бесплатным питанием путем предоставления набора продуктов в виде сухих пайков, не запрещенных к реализации в общеобразовательных организациях или денежной компенсацией путем перечисления на счет родителей (законных представителей) не позднее 15-го числа месяца следующего за месяцем фактического проведения занятий на дому, установленных расписанием уроков, согласованных с родителями (законными представителями):

- учащимся 1 - 4 классов;

- учащимся с ограниченными возможностями здоровья;

6.3.3. Порядок выдачи набора продуктов в виде сухого пайка, для учащихся, указанных в подпункте 6.3.2, настоящего пункта регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

6.3.4. Стоимость бесплатного питания учащегося в день посещения им занятий определяется:

-постановлением администрации муниципального образования городского округа «Воркута» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

-решением Совета муниципального образования городского округа «Воркута»:

-для учащихся 1-4 классов, которые находятся на длительном лечении и не могут по состоянию здоровья посещать общеобразовательные организации и для которых обучение по образовательным программам начального общего образования организовано на дому. Обеспечение бесплатным питанием осуществляется путем предоставления набора продуктов в виде сухих пайков.

Для нормирования информации в ЕГИССО о получателях мер социальной поддержки заявитель вправе по собственной инициативе предоставить в адрес общеобразовательной организации сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета заявителя в системе пенсионного страхования (далее - сведения о страховом номере). В случае если заявитель по собственной инициативе сведения о страховом номере не предоставляет, указанные сведения запрашиваются общеобразовательной организацией в порядке межведомственного информационного взаимодействия в Пенсионном фонде Российской Федерации.

6.3.5. В случае наличия у учащегося учреждения двух и более оснований на получение бесплатного питания по выбору родителей (законных представителей) учащегося, несовершеннолетнего учащегося, признанного в соответствии с законом полностью дееспособным до достижения совершеннолетия, предоставляется бесплатное питание только по одному основанию.

6.4. За счет средств субсидии из республиканского бюджета Республики Коми на мероприятия по проведению оздоровительной кампании детей, средств бюджета муниципального образования городского округа «Воркута», средств от приносящей доход деятельности (родительской взнос) на проведение круглогодичного оздоровления и отдыха детей обеспечивается 2-х разовое горячее питание детей в лагерях с дневным пребыванием в период весенних, летних и осенних каникул.

6.4.1. Стоимость питания детей в день посещения лагеря с дневным пребыванием ежегодно устанавливается приказом управления образования администрации муниципального образования городского округа "Воркута".

6.5. Администрация учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания учащихся за счет средств родителей (законных представителей).

6.6. Предоставление питания учащимся в учреждении за счет средств родителей (законных представителей) производится на добровольной основе.

6.7. Учреждение создает условия для питания обучающихся за счет средств родителей (законных представителей), а также для питания работников за счет их собственных средств.

6.8. Питание учащихся за счет средств родителей (законных представителей), а также питание работников за счет их собственных средств, осуществляется в соответствии с локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

## **7. РЕЖИМ ПИТАНИЯ**

7.1. Питание предоставляется в дни работы учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

7.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора учреждения.

## **8. ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ**

8.1. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим.

8.2. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (подп. 8.4.2 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

8.3. В дошкольных группах организован питьевой с соблюдением режима использования кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.4. Для учащихся начальных классов организован питьевой режим с использованием стационарных питьевых фонтанчиков (подп. 8.4.2 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

8.5. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в учреждении.

## **9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

9.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

9.2. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания на платной и бесплатной основе.

9.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

9.4. Для учащихся, обучающихся по программе начального общего образования,

предусматривается организация горячего питания (завтрак), второго завтрака, с компенсацией за счет средств муниципального бюджета 100% его стоимости, для льготных категорий (питающихся с компенсацией за счет средств муниципального бюджета) учащихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак, обед).

9.5. Обучающиеся, посещающие группу продленного дня, обеспечиваются четырехразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) на бесплатной и платной основе в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20.

9.6. Правильная организация питания обучающихся в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп и учащихся начальных классов, правильное сочетание его с режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников и учащихся;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников и учащихся;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах, школьной столовой;
- учет эффективности питания детей.

9.7. Организация питания в Учреждении возлагается на директора Учреждения.

9.8. Питание организовано в соответствии с примерным меню, согласованным с Роспотребнадзором, утвержденным директором Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях.

9.9. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак -5%, обед – 35%; полдник - 15%, ужин – 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

9.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

9.11. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

9.12. 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 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

9.13. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

9.14. Фактическое меню утверждается директором, подписывается шеф-поваром, медицинским работником должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюд), стоимости.

9.15. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

9.16. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

9.17. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет- 35 мг ,3 - 11 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для

киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

## **10. МЕРЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

10.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация учреждения совместно с педагогами :

организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;

оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в учреждении с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## **11. УЧЕТ ПИТАНИЯ**

11.1. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания:

11.1.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

11.1.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

11.1.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

11.1.4. Начисление платы за питание и содержание ребенка производится МУ «Межотраслевая централизованная бухгалтерия» по обслуживанию Учреждения на

основании табелей учета посещаемости детей.

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

## **12. МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ**

12.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 30 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

12.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей);
- согласие на обработку персональных данных;
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

12.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

12.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом директора учреждения. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

12.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам директор учреждения издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

## **13. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

13.1. Директор учреждения:

издает приказ о предоставлении питания обучающимся;

несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;

обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

назначает из числа работников обучающихся ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета ОУ.

13.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные

приказом директора учреждения.

13.3. Заведующий хозяйством:

обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

13.4. Работники пищеблока:

выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

13.5. Воспитатели дошкольных групп, учителя начальных классов:

ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися приемов пищи;

не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов пищи;

осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

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 ОУ предложения по улучшению питания обучающихся.

13.6. Родители (законные представители) обучающихся:

представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

сообщают представителю ОУ (директору, медицинской сестре, воспитателю) о болезни ребенка или его временном отсутствии в ОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают педагога об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

#### **14. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

14.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

14.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству

продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

14.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

14.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

14.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, 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.

14.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с директором. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **15. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

15.1. Директор, медицинская сестра детской поликлиники (по согласованию осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

15.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии санитарными правилами, согласно программы производственного контроля.

15.3. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-

требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
- условиями транспортировки и хранения продуктов;
- своевременность прохождения санитарного минимума и медицинского осмотра работников пищеблока, школьной столовой

15.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

15.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

15.6. Контроль за правильной организацией питания воспитанников, учащихся осуществляется директором Учреждения. Директором совместно с медицинской сестрой, кладовщиком и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год.

15.7. Заведующий хозяйством осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала школьной столовой, наличием оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

15.8. Педагоги Учреждения осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

15.9.Шеф-повар Учреждения осуществляет контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены, соблюдения технологии приготовления блюд.

15.10.Проверку качества пищи, объем выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

## **16. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ:**

16.1. Подавать заявления на обеспечение своих детей льготным питанием в случае, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами.

16.2. Вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты.

16.3. Знакомиться с примерным и ежедневным меню.

16.4. Принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания.

16.5. Своевременно предупреждать медицинского работника и педагога об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

16.6. Своевременно не позднее, чем за один день сообщать педагогу о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.

16.7. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **17. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

17.1. Учреждение с целью совершенствования организации питания :

17.2. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий.

17.3. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

17.4. Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

17.5. Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и

координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания.

17.6. Проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический коллектив в родителей (законных представителей).

17.7. Рассматривает вопросы организации питания ( анализ ситуации, итоги, проблемы, итоги, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в квартал обсуждаются на родительских собраниях, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общепрогимназического собрания, публичного отчета.

## **18. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

18.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания обучающихся по натуральным нормам питания.

18.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, на Общем или групповых, классных родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

18.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.