


«СОГЛАСОВАНО»


Председатель родительского  
комитета НОЧУ «Подснежник»

 Корабельникова А.В.  
от « 15 » 08 2022 г.

«Рассмотрено»

на заседании  
педагогического совета НОЧУ  
«Подснежник»  
протокол № 1 от 15.08.22

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор НОЧУ «Подснежник»  
 Шабанова Л.Н.

Приказ № 34  
от « 15 » 08 2022 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2022

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**НОЧУ «Подснежник»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Устава НОЧУ «Подснежник»
2. Основными задачами при организации питания обучающихся, являются:
  - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
  - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. Настоящее Положение определяет:
  - общие принципы организации питания обучающихся;
  - порядок организации питания;
4. Учреждение устанавливает режим питания обучающихся, обеспечивая:
  - соблюдение приемов пищи и интервалов между ними;
  - правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы и сочетаемость пищевых компонентов;
  - санитарно-гигиенические условия приема пищи.
5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом педагогов ОУ и утверждается директором.

**2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

1. При организации питания ОУ руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28. , ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.
2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
- предусмотрено помещение для приема пищи (столовая);
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся);
- дети дошкольного отделения принимают пищу в групповых помещениях.

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

4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции областного бюджета.

5. Для обучающихся дошкольных групп предусматривается организация четырехразового питания (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

6. Для обучающихся школьного отделения предусматривается организация трехразового питания (завтрак, второй завтрак, обед), а посещающих группу продленного дня предусматривается организация четырехразового питания (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

7. Для обучающихся организуется питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду в соответствии с требованиями ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

8. На поставку продовольственных товаров для организации питания обучающихся заключается договор с организацией, имеющей лицензию на выполнение данных услуг, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обеспечении продуктами питания ОУ.

9. Питание в ОУ организуется на основе принципов ХАССП и основного утвержденного 20-ти дневного меню для организации питания детей каждой возрастной группы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

11. Меню, качество технологического процесса и готовой пищи в учреждении контролируется старшей медицинской сестрой. При составлении меню учитывается

разница в требованиях, предъявляемых к организации питания детей дошкольного и младшего школьного возраста.

12. Ответственность за организацию питания несет директор ОУ.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Ежедневно вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), калорийность. Меню выставляется на сайте ОУ.

2. Кухня осуществляет свою производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы ОУ.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором.

4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

5. Проверку качества пищи, закладку продуктов, соблюдение рецептур и технологических режимов, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, старшая медицинская сестра, представитель администрации, повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся в своем классе.

7. Учителя, воспитатели ГПД сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака, 2 завтрака, обеда, уплотненного полдника.

8. Работа по организации питания обучающихся в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи обучающимися.

9. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает директор. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

11. Пред 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;

12. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

13. Порция должна соответствовать меню и контрольному блюду каждой возрастной группы.

14. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели.

15. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю (классному руководителю) необходимо сочетать работу дежурных и каждого обучающегося.

16. Ответственный за организацию питания в ОУ - старшая медицинская сестра:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов).

#### 4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

1. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в НОЧУ «Подснежник» к участию в контроле привлекаются: администрация, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

2. Администрация разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом директора.

3. Кладовщик обеспечивают контроль за:

- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

4. Медработник, ответственный за питание осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

#### 5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам и школьной столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся работниками НОЧУ «Подснежник».

#### 6. Комиссия по питанию осуществляет контроль:

- За правильной организацией питания обучающихся;
- За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- За соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- За качеством приготовления пищи;
- За соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям обучающихся;
- За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- За осуществлением индивидуального подхода к обучающимся в процессе питания;
- Освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

#### 7. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

## 5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

### 1. Директор НОЧУ «Подснежник»:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в НОЧУ «Подснежник»;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, классах, педагогическом совете, административном совещании;
- утверждает 20 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока; - контролирует соблюдение требований СанПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

### 2. Кладовщик:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

### 3. Воспитатели, классные руководители:

- несут ответственность за организацию питания;
- несут ответственность за количество обучающихся, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве обучающихся, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество обучающихся;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся.
- планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

- контролируют питание обучающихся, склонных к пищевой аллергии (п.8.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают воспитателю (классному руководителю) о болезни ребенка или его временном отсутствии в НОЧУ «Подснежник» для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя (классному руководителю) об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

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

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с 20 - дневным и ежедневным меню.

## 6. ВЕДЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПИТАНИЮ

1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности НОЧУ «Подснежник» по организации питания обучающихся.

2. При организации питания обучающихся в НОЧУ «Подснежник» должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания обучающихся;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное двадцатидневное меню для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет, от 7 до 10 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет, от 7 до 10 лет);

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции с регистрацией отбора суточных проб;

- журнал здоровья (в соответствии с приложением);

- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);

- журнал контроля за температурным режимом холодильников и складских помещений;

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

- Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания обучающихся».

- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей (п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах и столовой;

- ежедневное меню-требование на следующий день.

- инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.