

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 176 с углубленным изучением отдельных предметов»  
городского округа Самара**

**ПРИНЯТО**

на Педагогическом

совете школы

Протокол №4

от 22 марта 2018 г

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор

МБОУ Школа № 176 г.о. Самара

Е.Н. Девятова

приказ от 22.03.2018 № 143 - од



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**воспитанников и работников**  
**дошкольных групп**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее – Положение) разработано для дошкольных групп МБОУ Школы №176 г.о.Самара (далее – МБОУ) в соответствии с 273 -ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30.03.1999 г. №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", с учетом разъяснений письма Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 г. №46-м.

1.2. Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников, посещающих дошкольные группы МБОУ и работников, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и работников дошкольных групп МБОУ.

## **2. Организационные принципы**

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Услуги по организации питания воспитанников и работников в помещениях пищеблока дошкольных групп МБОУ Школы №176 г.о.Самара осуществляет ООО «Комбинат школьного питания Промышленного района» на основании договоров на организацию питания. Бюджетное учреждение на основании письма Департамента управления имуществом г.о.Самара предоставляет в безвозмездное пользование ООО «Комбинат школьного питания» помещения пищеблока для приготовления пищи.

2.1.2. Обслуживание осуществляется штатными работниками ООО «Комбинат школьного питания», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические осмотры, обследования, профессиональную гигиеническую

подготовку в установленном порядке, имеют личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.3. Доставка пищевых продуктов осуществляется питания специальным охлаждаемый или изотермический транспорт ООО «Комбинат школьного питания», обеспечивающим сохранение температурных режимов и имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

2.1.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товарно-сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо проверять на этикетке информацию об изготовителе, дате, стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания срока реализации.

2.1.5. Входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации осуществляет бригадир поваров ООО «Комбинат школьного питания», результаты контроля регистрируются в журнале бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов. 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 РФ.

2.1.6. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроком годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Сроки хранения

особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.1.7. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.1.8. Технологическое и холодильное оборудование, кухонный инвентарь, посуда должны быть в рабочем состоянии, иметь маркировку.

2.1.9. 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.

2.1.10. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

2.1.11. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.1.12. Масло сливочное хранятся в полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

2.1.13. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.

2.1.14. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

2.1.15. Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

2.1.16. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.1.17. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.1.18. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

2.1.19. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и варенных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

2.1.20. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания : для тепловой обработки применяются варка , запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

2.1.21. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

2.1.22. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка пищеблока с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

2.1.23. Ежедневно медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением в результатов осмотра в «Журнал здоровья». Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздачи, работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.1.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.1.25. Питание в дошкольных группах организуется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утверждаемых в установленном порядке. Ответственность за соблюдение СанПиН при организации питания возлагается на руководство ООО «Комбинат школьного питания» и администрацию МБОУ.

### **3. Режим организации питания**

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется четырех разовое горячее питание завтрак, второй завтрак, обед, ужин. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых комнатах.

3.1.2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утвержденным приказом директора. Отпуск пищи осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся воспитанников предоставляется воспитателями накануне медицинской сестре или ответственному за питание.

3.1.3. График предоставления питания устанавливается приказом директора с учетом возрастных особенностей воспитанников, числа посадочных мест в обеденной зоне (групповой) и продолжительности учебных занятий, с учетом СанПин 2.4.1.3049-13.

3.2. Режим питания устанавливается приказом руководителя в рамках основного режима дня воспитанников в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания .

3.3. Горячее питание предоставляется в дни работы дошкольных групп МБОУ, пять дней в неделю, с понедельника по пятницу включительно.

#### **4. Организация питания работников дошкольных групп**

4.1. Питание работников организовано на основании договора на организацию питания работников с ООО «Комбинат школьного питания».

4.2. Питание работников осуществляется согласно личному заявлению

4.3. Работники имеют право на получение одноразового питания в день (обеда) состоящего из второго и третьего блюда. Выдача пищи для питания работников, работающих в группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания работников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции для детей на все возрастные группы.

4.4. Питание работников производится из общего котла без права выноса непосредственно на рабочем месте. Объем пищи и выхода готовых блюд для работников должно строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании. Воспитатели обедают вместе с детьми, в установленное режимом время с целью формирования культуры поведения за столом и навыков приема пищи. При этом помощник воспитателя или второй воспитатель контролирует прием пищи воспитанниками группы, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

4.5 Норма питания работников определяется соответственно нормам питания детей дошкольного возраста. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день, в которое закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников.

4.6 Ответственный за питание ведет ежедневный учет питающихся работников .

4.7 За питание работники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Оплата производится по квитанциям,

выставленным ООО «Комбинатом школьного питания» ежемесячно на основании табеля учета питания работников.

4.8 Выдача пищи работникам осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы не позднее 13.30.

## **5. Питьевой режим**

5.1. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5.2. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

## **6. Организация питания воспитанников**

### **6.1. Воспитатели группы:**

- осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
- информирует родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в рамках меню на текущий день : наименование и выход блюд стоимость рациона дня;
- обеспечивает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, утвержденным режимом дня;
- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- обеспечивает последовательность подачи блюд, с учетом индивидуальных особенностей темпа приема пищи;



- выполняет требования медицинского персонала по питанию детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- организует с учетом возраста воспитанников работу по самообслуживанию, контролирует прием пищи воспитанниками, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом;
- обучает воспитанников обязанностям дежурного по столовой;
- обеспечивает сервировку стола, прививает детям гигиенические навыки, культуру во время приема пищи;
- обсуждения на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания, вопросы преемственности приема пищи в детском саду и дома;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в группе.

#### 6.2. Помощник воспитателя:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи горячей водой с мылом.
- в специальной одежде приносит готовую пищу из пищеблока в группу, соблюдая режим, правила комплексной безопасности;
- перед раздачей пищи детям обязан тщательно вымыть руки, сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- обеспечивает последовательность подачи блюд, с учетом индивидуальных особенностей темпа приема пищи;
- осуществляет гигиенический уход за детьми, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке.

6.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее его росту.

6.4. Начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают помощнику воспитателя сервировать столы.

6.5. Сервировка стола включает наличие скатерти или салфеток индивидуальных, бумажных салфеток в стаканчике в центре стола, столовых приборов: ложка столовая, вилка, с подготовительной группы – ножи (не должны быть острыми), посуда: глубокая тарелка под первое второе блюдо, блюдце с бокалом (чашкой) под компот и чайной ложкой для ягод, посуда под хлеб.

6.6. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными. Воспитатель знакомит детей с названием блюд, продуктами.

6.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется с учетом возраста воспитанников в следующем порядке: ставятся хлебные тарелки с хлебом, наливают III блюдо в чашки с блюдами, в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи); наливают первое блюдо всем воспитанникам, и дети, рассаживаются за столы, начиная прием пищи. По мере съедания детьми первого блюда, воспитатель, помощник воспитателя убирают со столов тарелки из под первого и подается второе блюдо, в старших группах допустима раздача второго блюда дежурными; заканчивается обед приемом третьего блюда.

- дети старшего дошкольного возраста садятся за уже сервированные столы, для детей младшего возраста по мере употребления первого блюда подается второе, а затем третье.

6.8. В младших группах посуду со столов убирает помощник воспитателя. В старших группах допустимо убирать посуду дежурными по столовой.

6.9. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- воспитанникам долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд;
- насильно докармливать воспитанников;
- нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

## **7. Распределение обязанностей работников по организации питания**

### 7.1. Ответственный за организацию питания :

- несет ответственность за организацию питания воспитанников, работников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, уставом Бюджетного учреждения, настоящим Положением;
- при оформлении ребенка , трудоустройстве работников в дошкольные группы информирует об организации питания, оплате;
- обеспечивает проведение производственного контроля .

### 7.2. Медицинская сестра:

- осуществляет контроль выхода , отпуска блюд с пищеблока в группы ;
- перед отпуском готовых блюд из пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результат пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) кулинарной продукции»
- анализирует накопительную ведомость для выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка химического состава , энергоценности и при необходимости обращается в ООО «Комбинат Школьного Питания» для проведения коррекции питания
- осуществляет контроль организации питания детей в группах;
- ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работников;
- ежедневно подает заявку для организации питания повару-бригадиру о количестве питающихся на следующий день;
- осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, инвентаря, посуды , а также соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проведение производственного контроля в соответствии с требованиями законодательства.

### 7.3. Повар:

- соблюдает особенности технологии приготовления пищи для детей дошкольного возраста;

- контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок со склада в соответствии меню-требованию;
- соблюдает технологии приготовления пищи, нормы закладки сырья, санитарных правил холодной и горячей обработки продуктов;
- обеспечивает санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;
- готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню. Количество выданных порций должно соответствовать поданной на пищеблок заявки;
- обеспечивает наличие контрольных блюд перед раздачей;
- обеспечивает правильность отбора суточных проб;
- проводит С-витаминизацию III блюда , Заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и складских блюд»

#### 7.4. Бригадир поваров:

- организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- контролирует наличие документов , подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок;
- ведет журнал «Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов»;
- контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации.
- осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство , сроки и температуру хранения на складе и овощехранилище;
- выдает продукты в соответствии с ежедневным меню;
- следит за исправностью холодильного оборудования и ведет «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока» и «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»;
- содержит помещения склада в соответствии с установленными санитарными нормами;

-своевременно формирует заявку на постановку продуктов питания на следующий месяц;

Проводит С-витаминизацию III блюда , заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и складских блюд»

#### 7.5. Заведующий хозяйством:

- контролирует состояние пищеблока на предмет соблюдения правил комплексной безопасности;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды;
- обеспечивает проведение производственного контроля в соответствии с требованиями законодательства.

#### 7.6. Старший воспитатель:

- планирование и реализация методических мероприятий с педагогами по вопросам организации питания : подготовка к приему пищи , прием, сервировка, дежурство по столовой, культура поведения во время приема пищи, культурно-гигиенические навыки и т.д.
- особенности взаимодействия воспитателя и помощника воспитателя;
- планирование мероприятий по здоровому питанию с участниками образовательных отношений;
- контрольные организации питания в группах , производственный контроль

### **8. Порядок учета питания.**

8.1. К началу учебного года руководителем издается приказ «О назначении ответственного за питание», приказ «Об организации питания воспитанников и работников дошкольных групп».

8.2. Воспитателями групп ведется учёт воспитанников в Табеле посещаемости в течение года . Ежедневно ответственный за питание проверяет фактическое присутствие детей в группах, оформляет заявку и передает её на пищеблок повару-бригадиру.

8.3. В случае снижения численности детей комиссией составляет акт утилизации излишне приготовленной продукции по форме (Приложение)



Работники

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Приглашенные:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_