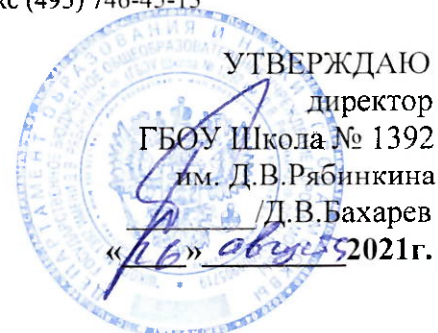


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГОРОДА МОСКВЫ  
«ШКОЛА № 1392 ИМЕНИ Д.В. РЯБИНКИНА»  
(ГБОУ Школа № 1392 им. Д.В. Рябинкина)

108836, г. Москва, улица Нововатутинская 3-я, дом 13, корпус 3  
<http://schtn1392.mskobr.ru/>, e-mail: 1392@edu.mos.ru , тел/факс (495) 746-45-13

СОГЛАСОВАНО  
Управляющий Совет  
ГБОУ Школа № 1392  
им. Д.В.Рябинкина  
Протокол № 6  
« 26 » августа 2021г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников дошкольных групп**  
**ГБОУ Школа № 1392 им.Д.В.Рябинкина**  
**в 2021 – 2022 учебном году**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников дошкольных групп (далее по тексту – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 года № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с Уставом ГБОУ Школа № 1392 им. Д. В. Рябинкина.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- 1.2.1. Цели, задачи по организации питания воспитанников дошкольных групп;
- 1.2.2. Основные направления работы по организации питания воспитанников дошкольных групп;
- 1.2.3. Порядок организации питания воспитанников и соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- 1.2.4. Соблюдение условий хранения продуктов питания на пищеблоке;
- 1.2.5. Роль и место ответственного за организацию питания;
- 1.2.6. Деятельность бракеражной и общественной комиссий.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией
- работниками пищеблока
- педагогическими работниками
- помощниками воспитателей
- медицинскими работниками

**2. Цель, задачи по организации питания в дошкольных группах**

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста, сохранения здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников дошкольных групп являются:

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

### **3. Основные направления работы по организации питания воспитанников дошкольных групп.**

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания воспитанников дошкольных групп;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.5. Обучение и инструктаж воспитателей и помощников воспитателей;
- 3.6. Контроль и анализ условий организации питания детей.

### **4. Организация работы пищеблока**

- 4.1. За организацию питания воспитанников дошкольных групп отвечает ответственное лицо за организацию питания – специалист по питанию;
- 4.2. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
- 4.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора ГБОУ Школа № 1392 им. Д.В. Рябинкина. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (в полном объеме - порционные блюда, не менее 100 гр – холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда).
- 4.4. Бракераж сырых продуктов проводится по мере поступления продуктов и по мере их реализации с учетом сроков хранения и реализации с обязательной регистрацией в специальном журнале.

При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке;

4.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре Поставщика (производителя). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки или их копии, сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо от Исполнителя услуги по организации питания (заведующий производством). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража сырых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

4.6. 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 продуктов оборудуют приборами по измерению температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.7. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.8. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.9. 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.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях.

4.12. Ежедневно, перед началом работы, ответственное лицо (заведующий производством), 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. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются и немедленно отстраняются от работы больные работники и работники при подозрении на наличие инфекционного заболевания.

4.13. Работники, связанные с приготовлением и/или раздачей пищи (повар, помощник воспитателя, посудомойка), не должны во время работы носить кольца, серьги, булавки, броши, заколки.

4.14. Запрещено принимать пищу, курить и употреблять спиртные напитки на рабочем месте и на территории образовательной организации.

4.15. Питьевая вода, бутилированная вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.

4.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных группах родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на групповых стендах.

## **5. Организация питания в дошкольных группах**

5.1. Организация питания воспитанников в дошкольных группах предусматривает необходимость соблюдения основных принципов:

- полноценный рацион питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное его сочетание с режимом дня и графиком работы дошкольной образовательной площадки;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- ежедневный контроль за работой пищеблока;
- учет эффективности питания детей;
- правильное сочетание питания в дошкольных группах с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

5.2. Обеспечение сбалансированного пятиразового питания с учетом возрастных физиологических норм суточной потребности.

5.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным 20-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норма питания детей дошкольного возраста. Примерное меню должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню приложения № 8 к СанПиНу 2.3/2.43590-20. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить замену на равноценные по

составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замен продуктов по белкам и углевода, указанной в приложении № 11 к СанПиНу 2.3/2.43590-20.

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

5.5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается**:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются к использованию в питании детей (приложение № 6 к СанПиНу 2.3/2.43590-20);
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья без термической обработки, форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд из мяса и рыбы, крошек, холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
- использование пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- использование овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.6. Работа по организации питания детей в группах осуществляется, в соответствии с настоящим Положением и СанПиН, под руководством воспитателя и заключается в:

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

5.7. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику получения пищи с пищеблока, утвержденным директором ГБОУ Школа № 1392 им. Д.В. Рябинкина. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную групповую посуду.

5.8. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически **ЗАПРЕЩЕНО**.

5.9. Перед раздачей пищи в группе помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную промаркированную одежду для получения пищи или ее раздачи;
- проветрить помещение;
- накрыть столы.

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

5.11. Детская порция должна соответствовать меню.

5.12. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

## 6. Порядок учета питания в дошкольных группах

6.1. К началу учебного года издается приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания и питьевого режима в дошкольных группах.

6.2. Ответственное лицо за питание осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, который прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется печатью и подписью ответственного лица. Срок действия данного документа – срок действия контракта по оказанию услуг по питанию и питьевого режима.

6.3. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании фактического присутствия детей.

6.4. **Ответственность за достоверность сведений, отмеченных в таблице детей, несет воспитатель группы.**

6.5. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 7:00.

6.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) закладываются в 7:30.

6.7. Ответственное лицо обязано присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.8. По условиям контракта с организатором питания заявки на питание детей дошкольных групп подаются за 5 рабочих дней до 13.00. Корректировка предусмотрена до 12.00 текущего дня на следующий день. Для оптимизации процесса заказа рационов питания по дням и в целях рационального использования выделенных бюджетных средств на организацию питания родители заблаговременно уведомляют воспитателя об отсутствии ребенка в группе по уважительной причине, а также о выходе после отсутствия или потребности в ужине. Родители могут применять несколько форм информирования образовательной организации о потребности в ужине (устно лично или по телефону, письменно в групповой тетради).

Информация о количестве детей, остающихся на ужин, требуется для заказа необходимого количества рационов питания «Ужин» в связи с низкой посещаемостью воспитанниками дошкольных групп после 18.00. Увеличение количества воспитанников для получения ужинов, не стоящих на питании, приводит к уменьшению суммарного объема блюд по приемам пищи для остальных воспитанников.

## **7. Контроль за организацией питания**

7.1. При организации контроля питания в дошкольных группах ответственное лицо руководствуется СанПиНу 2.3/2.43590-20 в части:

- выполнения натуральных физиологических норм питания;
- технологии приготовления пищи, качества и соответствия объема готовых блюд, отбора и хранения суточных проб;
- соблюдения санитарных правил и норм при обработке посуды, технологического оборудования и инвентаря на пищеблоке;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

7.2. Ответственное лицо разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом директора ГБОУ Школа № 1392 им. Д.В. Рябинкина.

7.3. Ответственное лицо обеспечивает контроль за:

- исполнением договора на поставку продуктов питания;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно), осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступившей продукции и продовольственного сырья, а также ознакомление с сопроводительной документацией;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

## **8. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников дошкольных групп.**

### **8.1. Специалист по питанию:**

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, федеральными правилами и нормами, Уставом ГБОУ Школа № 1392 им. Д. В. Рябинкина и настоящим Положением;
- контролирует надлежащее исполнение условий и обязательств, установленных государственным контрактом на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников;
- в случаях ненадлежащего исполнения обязательств по организации питания исполнителем по государственному контракту ведет претензионную работу;
- формирует и своевременно направляет организатору питания – соисполнителю, заявку не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до конца оказания услуг, посредством комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (КИС ГУСОЭВ), с указанием количества рационов питания, и количеством комплектов питьевой бутилированной воды;
- оформляет возвраты (замены) продуктов питания;
- осуществляет ежедневный контроль за объемом и качеством оказываемых услуг и соблюдением сроков их оказания;

- ведет сводный табель посещаемости учреждения воспитанниками и отвечает за работу с клиентской базой ИС ПП в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования и науки города Москвы;
- осуществляет корректировку заказа питания, проверяет соответствие фактического присутствия воспитанников заявленным порциям;
- входит в состав бракеражной комиссии Учреждения, которая регулярно проводит органолептическую оценку приготовленных блюд с занесением результатов в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- осуществляет проверку полновесности порций (*При проверке выхода порционных мясных и рыбных блюд производится взвешивание в количестве не менее 10 порций, на поверенных весах, в предварительно взвешенной посуде*);
- контролирует сроки реализации готовых блюд (*сроки реализации готовых первых и вторых блюд – не более 2х часов, заправленных салатов – не более 30 минут с момента изготовления*);
- контролирует поставку продуктов для формирования рационов питания воспитанников в соответствии с товарной накладной, маркировку пищевых продуктов, дату изготовления и срок годности продуктов питания;
- осуществляет контроль за технологией приготовления блюд, за использованием, предусмотренных в детском питании технологий: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате;
- осуществляет контроль за наличием на пищеблоке примерного меню и технологических карт к нему (*Приготовление блюд без наличия на пищеблоке технологических карт запрещено*);
- осуществляет контроль за выполнением технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий, обращает особое внимание на выполнение требований к обработке яиц куриных и зелени;
- контролирует предоставление исполнителем государственного контракта по организации питания информации о составе ежедневного меню, сверяет ежедневное меню с Примерным меню, размещает в установленных местах для ознакомления родителей;
- осуществляет постоянный контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, за исправностью технологического и холодильного оборудования, за выполнением температурных режимов хранения скоропортящихся продуктов, правил товарного соседства, за поверкой и клеймением весового оборудования пищеблока, за выполнением порядка сбора, хранения и вывоза пищевых отходов, за соблюдением чистоты в помещениях пищеблока, за укомплектованностью пищеблока необходимым промаркированным уборочным инвентарем, за соблюдением сотрудниками пищеблока правил личной гигиены, укомплектованностью персонала специальной санитарной одеждой, за полнотой заполнения медицинских книжек, за выполнением порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды, за наличием на пищеблоке прибора измерения температуры в массе готового блюда (термощуп) и весов, позволяющих завесить контейнер с рационами питания;
- организует своевременные дератизационные и дезинфекционные работы на пищеблоке;
- при наличии спроса со стороны работников образовательной площадки организует работу по организации их питания за счет личных средств;
- контролирует использование исполнителем государственного контракта по организации питания электроэнергии, горячей и холодной воды, отопления и освещения только на нужды, связанные с организацией питания;
- ведет установленную документацию по организации питания воспитанников (абонементную книжку, реестр заказов и т.д.), осуществляет составление и своевременное представление отчетности о питании воспитанников;
- ежедневно проставляет в Абонементной книжке фактический объем оказанных услуг;

- по завершению месяца, в течение 2х (двух) рабочих дней производит сверку реестра талонов за отчетный месяц с Исполнителем услуги по организации питания;
- при необходимости ведет фотофиксацию организации питания на пищеблоке и в дошкольных группах в соответствии с регламентом;
- отстраняет работника пищеблока от работы и требует от руководства компании-организатора услуги по питанию его немедленной замены при выявлении факта употребления на пищеблоке любых алкогольных напитков, включая безалкогольные, слабоалкогольные, либо наркотических средств и/или психотропных веществ;
- не допускать курение работников Исполнителя услуги на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

## **8.2. Воспитатели групп.**

- несут ответственность за организацию питания воспитанников в помещениях групп;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных в заявку на питание;
- ежедневно подают данные о количестве детей, поставленных на питание и фактическое их присутствие (не позднее чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют присутствующих детей);
- предусматривают в плане воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников;
- планируют обсуждение с родителями вопросов обеспечения полезным питанием детей в домашних условиях.

## **8.3. Родители (законные представители) воспитанников.**

- для оптимизации процесса заказа рационов питания по дням и в целях рационального использования выделенных бюджетных средств на организацию питания заблаговременно уведомляют воспитателя об отсутствии ребенка в группе по уважительной причине, а также о выходе после отсутствия или потребности в ужине. Родители могут применять несколько форм информирования образовательной организации о потребности в ужине (устно лично или по телефону; письменно в групповой тетради);
- предупреждают специалиста по питанию, который в свою очередь доводит информацию до воспитателей, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на те или иные продукты;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.