**Управление образования Администрации**
**муниципального образования Пермский муниципальный округ**
**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**
**«Бершетская средняя школа»**

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

20.08.2025 № 445

**Об организации горячего**
**питания в ДОУ**
**на 2025– 2026 учебный год**

В целях обеспечения полноценного питания детей в ДОУ в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20.
2. Назначить ответственным за организацию питания в детском саду Смирнову Татьяну Николаевну, медицинскую сестру детского сада.
3. Утвердить примерные двухнедельные рационы питания (меню) для организации питания детей с 2-7 лет в МАОУ «Бершетская средняя школа», реализации общеобразовательной программы дошкольного образования с 12 часовым пребыванием детей.
4. Медицинской сестре Смирновой Т.Н.:

4.1. Ежедневно осуществлять контроль за качеством приготовляемых блюд с записью в бракеражном журнале.

4.2. Ежедневно проводить витаминизацию третьих блюд, вести журнал витаминизации.

4.3. Ежеквартально представлять в Управление образования отчет по выполнению натуральных норм питания.

5. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

5.1. соблюдение графика приема пищи в группах;

5.2. обеспечение санитарно – гигиенических условий приема пищи;

5.3. формирование у детей правил этикета и культуры приема пищи;

5.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы Е.Ф. Саввина

СОГЛАСОВАНО:
Общим родительским
собранием 28.08.2025 № 1
к приказу № 445 от 20.08.2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ
«Бершетская средняя школа»
_____ Е.Ф. Саввина

# ПОЛОЖЕНИЕ
## об организации питания воспитанников муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Бершетская средняя школа» структурного подразделения-детский сад «Умка»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Бершетская средняя школа» структурного подразделения-детский сад «Умка» (далее-Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 13 июля 2020 г., Уставом МАОУ «Бершетская средняя школа» (далее - Учреждение).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в Учреждении.

### 2. Порядок организации питания

2.1. Учреждение обеспечивает рациональным сбалансированным 4-х разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в Учреждении.

2.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 1,5 до 7 лет, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

2.3. Организация питания воспитанников осуществляется на основе конкурса.
2.4. Для приготовления пищи Учреждение имеет:
- оборудованный пищеблок,
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.
2.5. Приказом директора школы назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.
2.6. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3509-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

## 3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Питание осуществляется на основании основного организованного меню. Меню утверждается директором Учреждения (Приложение №1).
3.2. Меню - требование составляется раздельно для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом длительности режима пребывания детей в Учреждении, сотрудников согласно табелю питания по нормам детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет).
3.3. Основное организованное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
3.4. В соответствии с основным организованным меню допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.
3.5. График выдачи пищи с пищеблока утверждается директором Учреждения, и размещается в доступном месте.
3.6. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.
3.7. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).
3.8. При составлении меню учитывается численность воспитанников Учреждения.
3.9. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков аскорбиновой кислотой.
3.10. 1 раз в 10 дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

3.11. Один раз в месяц ответственный за организацию проводит, по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.
3.12. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.
3.13. Ежедневно оставляется и хранится суточная проба готовых блюд в соответствии с требованиями, предъявляемыми СанПин. Суточная проба отбирается в объеме:
порционные блюда - в полном объеме;
холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
3.14. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам.
3.15. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.

**4. Организация питания воспитанников в группах**

4.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному директором Учреждением.
4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами, разрешенными СанПиН)
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
4.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю

необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка в соответствии с графиком.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого закусочные тарелки убирают, и дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

**5. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников.**

5.1. Директор Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при директоре;
- ежедневно утверждает меню требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости, совместно с арендатором пищеблока, принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- контролирует соблюдение требований СанПиН.

5.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно с 08.00 до 08.40 уточняют количество детей на текущий день;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников,

потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях, предложения по улучшению питания;
- контролируют питание детей.
5.3. Родители (законные представители) воспитанников:
- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.
5.4. Ответственный за питание:
5.4.1. Осуществляет контроль:
- качеством приготовления пищи,
Ежедневно состав бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал;
Ежедневно представляет на подпись меню-требование;
5.4.2. Вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.
5.5. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников;
- Основное организованное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;