

Принято  
на заседании  
Совета Школы  
протокол № 3 от « 30 » декабря 2023 г.

«Утверждено»

Директор МБОУ Школы № 21 г. о. Самара  
приказ № 2 от « 11 » января 2024г.  
Е.А Жадяева



**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации и контроле качества питания воспитанников и работников  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Школа № 21 имени В.С. Антонова» городского округа Самара  
(дошкольные группы)**

Самара, 2024

## **Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение (далее Положение) об организации и контроле качества питания воспитанников и работников муниципального бюджетного образовательного учреждения «Школа № 21 имени В.С. Антонова» городского округа Самара (далее – Школа) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих дошкольные группы (далее – воспитанники), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников и работников Школы.

1.3. Школа обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Школе.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Школе являются:

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

1.5. Организация питания в Школе осуществляется как за счет средств бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 3 лет до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Школе, реализующем образовательную программу дошкольного образования.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и работников возлагается на директора Школы.

### **1. Порядок организации питания детей и работников в дошкольных группах.**

2.1. Воспитанники Школы получают пятиразовое питание (с дополнительным вторым завтраком), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент (Приложение № 7 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20) вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в Школе 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник 15%, ужин - 25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника 35-40% с включением блюд ужина (в случае сокращенного рабочего дня).

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

2.4. Питание в дошкольных группах организуется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для

детей с 3 до 7 лет, утвержденным директором ООО «Мега-сити С» и согласованным директором Школы. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).

2.5. Примерное десятидневное 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 десятидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 11) таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором ООО «Мега-сити » и согласовывается директором Школы. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца.

2.9. Питание воспитанников 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 технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Школе проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля Бракеражной комиссией, действующей на основании Положения о Бракеражной комиссии муниципального бюджетного образовательного учреждения «Школа № 21 имени В.С. Антонова» городского округа Самара. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение № 4 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом директора Школы, прошедшее инструктаж.

2.13. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Школе осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). 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. 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.

2.15. 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 для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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

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

2.18. 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.

2.19. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.20. В помещении пищеблока Школы проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.21. Работники пищеблока Школы проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, 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.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников Школы, 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 «Журнал здоровья» (Приложение №16 к СанПиН 2.4.1.3049-13). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока Школы не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В Школе должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.28. Школа обеспечивает одноразовым питанием работников на основании личного заявления и приказа директора Школы.

2.29. Норма питания работников Школы устанавливается в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста.

2.30. В случае если ребенок стоит на питание и не пришел в дошкольные группы, то комиссия, утвержденная приказом директором Школы вправе утилизировать не востребованные порции с составлением акта утилизации не востребованных порций.

2.31. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной Постановлением Администрацией городского округа Самара.

2.32. 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.

### **3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Поставку продуктов в Школе осуществляют снабжающие организации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации на основании заявки от Школы.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Школы всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией (коммерческое предложение) и контрактом поставки, заключенным между Школой и снабжающей организацией.

3.3. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

3.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть 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.

3.5. При поставке продуктов питания снабжающая организация обязана предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия - изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы.

### **4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников**

4.1. В Школе обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

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

- обеспечение 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 примерным десятидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.3. 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 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.

4.4. 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.

4.5. Директором Школы совместно с медицинской сестрой и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Школе на учебный год, который утверждается приказом директором Школы.

4.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольных группах осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), согласно Положения об общественной комиссии по контролю за организацией питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа № 21 имени В.С. Антонова» городского округа Самара.

## **5. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Ответственный по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности Школы по организации питания воспитанников.

5.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательных отношений (на Общем собрании работников Школы, заседаниях Педагогического совета Школы, на общем (или групповых) собраниях родителей) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).