

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом  
МБУ «Лицей № 67»  
сп д/с «Русалочка»  
Протокол № 1  
от «30» августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО  
Советом родителей  
Протокол № 1  
от «30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ «Лицей № 67»

\_\_\_\_\_ К.А. Колосов

Приказ № 462 от 01.09.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
(ВОСПИТАННИКОВ) ПРИ ПРИВЛЕЧЕНИИ ОПЕРАТОРА ПИТАНИЯ**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) при привлечении оператора питания (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурного подразделения детского сада «Русалочка» и (далее – детский сад), в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Уставом МБУ «Лицей № 67».

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 муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка»

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка»

1.4. Организация питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» осуществляется на договорной основе с организатором питания, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок организации питания оператором питания определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением, Федеральным законом № 223-ФЗ от 11.07.2011 (в последней редакции) «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» осуществляется оператором питания по договору передачи имущества безвозмездного пользования, договору аренды помещения.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в детском саду**

2.1. Основной целью организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» является создание

оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами организации питания являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурного подразделения детского сада «Русалочка» в части организации и обеспечения качественного питания в детском саду.

### **3. Требования к организации питания воспитанников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурного подразделения детского сада «Русалочка».**

3.1. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурное подразделение детский сад «Русалочка» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **4. Порядок поставки продуктов в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурного подразделения детского сада «Русалочка».**

4.1. Поставку продуктов осуществляет оператор питания.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов оператор питания должен проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.3. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.4. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.5. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.6. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом оператора питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок детского сада, который хранится в течение года.

1.8. Входной контроль имеют право осуществлять уполномоченные представители, ответственные за питание в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка».

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего производством пищеблока, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурного подразделения детского сада «Русалочка», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурного подразделения детского сада «Русалочка» получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей

дошкольного возраста, утвержденного руководителем оператора питания, поставляющего продукты в детском саду, и согласовывается директором МБУ «Лицей № 67».

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и согласовывается директором МБУ «Лицей № 67»..

6.5. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и

блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка», имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурного подразделения детского сада «Русалочка».

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с директором МБУ «Лицей № 67», запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) заведующим производством составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют заведующий производством, медсестра.

## **7. Организация питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка»**

7.1. Контроль организации питания воспитанников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурного подразделения детского сада «Русалочка» соблюдения меню-требования осуществляют ответственные за организацию питания по адресам мест осуществления образовательной деятельности детского сада, бракеражная комиссия.

7.2. Условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления

пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае готовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объёме: 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).

7.7. 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, времени и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором МБУ «Лицей № 67» запрещается

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора МБУ «Лицей № 67». Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных групп, с указанием полного наименования блюда, выхода блюда и калорийности порции.

7.12. Для предотвращения распространения инфекционных заболеваний запрещается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Учреждения 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 (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических

режимов осуществляет ответственный за питание работник дошкольного образовательного учреждения.

7.14. Оператор питания обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.15. В компетенцию директора МБУ «Лицей № 67» директора входит:

- согласование меню;
- ежедневное утверждение меню-требования;

1.9. В компетенцию ответственного за питание в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» входит:

- ежедневное меню;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2,3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- заключение контрактов на организацию питания с оператором питания.

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

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

7.17. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. Обязанности помощника воспитателя по организации питания в группах:

- тщательно вымыть руки;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.20. Последовательность при раздаче:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **8. Порядок учета питания**

8.1. К началу бюджетного года директором МБУ «Лицей № 67» издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания (заведующая производством оператора питания) составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 10.00 ч. подают воспитатели.

8.4. На следующий день в 10.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который передает сведения в организацию поставщика для расчёта выхода и калорийности.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города.

8.10. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города.

8.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка»**

9.1. Директор МБУ «Лицей № 67» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заместитель директора несёт персональную ответственность за организацию питания детей в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» наравне с руководителем оператора питания, осуществляющего организацию питания в Учреждении.

9.3. Директор МБУ «Лицей № 67» представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.5. Мероприятия, проводимые в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» оператором питания:

- медицинские осмотры персонала пищеблока и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с термометрами для регистрации температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд, а также через дегустиацию блюд.

## **10. Финансирование расходов на питание воспитанников в Учреждении**

10.1. Финансирование расходов на питание в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

## **11. Контроль организации питания**

11.1. К началу нового года директором МБУ «Лицей № 67» издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка», определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурном подразделении детском саду «Русалочка» директор, заместитель директора, ответственный за питание, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом директора МБУ «Лицей № 67» и органы самоуправления в соответствии полномочиями, закрепленными в Уставе МБУ «Лицей № 67».

## **12. Заключительные положения**

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 67» структурного подразделения детского сада «Русалочка» принимается педагогическим советом при согласовании совета родителей, утверждается приказом директора МБУ «Лицей № 67».

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и

дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 12.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.