

«Принято»  
Внеочередным общим собранием  
трудового коллектива  
СПДС «Иволга» ГБОУ СОШ № 6  
Протокол № 3  
от « 25 » января 20 21 г.

«Утверждаю»  
Руководитель СПДС «Иволга»  
\_\_\_\_\_ Л.А. Гриднева  
Приказ № 23 - од  
от « 25 » января 20 21 г.

«Согласовано»  
Председатель родительского комитета  
\_\_\_\_\_ Волошина О.А.

**Положение  
об организации питания воспитанников  
структурного подразделения детского сада «Иволга»  
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области  
средней общеобразовательной школы №6 города Жигулевска  
городского округа Жигулевск Самарской области, реализующего основные  
общеобразовательные программы дошкольного образования**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников структурного подразделения детского сада «Иволга» (далее по тексту – СПДС), реализующего основные общеобразовательные программы дошкольного образования, в составе государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №6 города Жигулевска городского округа Жигулевск Самарской области, разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.07.2020г. №373 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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.

1.2. Настоящее Положение устанавливает: цели, задачи по организации питания; порядок организации питания воспитанников СПДС.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное исполнение всеми: администрацией СПДС; педагогами; помощниками воспитателя; медицинскими работниками; работниками пищеблока.

1.4. Настоящее Положение вступает в действие с 01 января 2021 года и действует до принятия нового. Изменения в настоящее Положение могут вноситься в соответствии с действующим законодательством.

## **2. Цель, задачи по организации питания в СПДС**

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников, удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в СПДС являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом и временем пребывания в СПДС;
- совершенствование организации питания воспитанников СПДС;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Организация питания в СПДС**

3.1. Организация питания в СПДС осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. В соответствии с п. 8.1.2. в СПДС питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным руководителем СПДС примерным циклическим меню. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима СПДС) для двух возрастных категорий (от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7-ми лет) в соответствии с п. 8.1.4. Приготовление блюд осуществляется согласно технологическим картам.

3.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В примерном меню содержание белков обеспечивает 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

3.5 В целях профилактики гиповитаминозов в СПДС проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

3.6. Пищеблок СПДС оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Холодильное оборудование СПДС обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используют термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал (Приложение N 2 к настоящим СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.7. Продукты на пищеблок СПДС поступают в таре производителя (поставщика).

3.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). В журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов регистрируются результаты этого контроля. Журнал хранится в течение года.

3.9. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продуктов питания, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продуктов.

3.10. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.11. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на

стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

3.12. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило.

3.13. 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.

3.14. В СПДС непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). 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, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °.

3.15. В СПДС предоставляется информация для родителей: ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; график выдачи пищи, таблица замены продуктов, объем блюд, перечень запрещенных блюд, и прочие информационные материалы в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и требований техники безопасности и охраны труда.

3.16. Средняя стоимость питания одного дня определяется соответствии с нормативами Министерства науки и образования Самарской области.

#### **4. Организация питания воспитанников в группах**

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

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

4.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает руководитель СПДС. Готовая продукция выдается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

4.4. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

#### **5. Контроль за организацией питания в СПДС**

5.1. При организации контроля питания в СПДС администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

5.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в СПДС к участию в контроле привлекаются: администрация СПДС, бракеражная комиссия.

5.3. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются: не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

#### **6. Документация по организации детского питания в СПДС**

При организации питания воспитанников в СПДС должны быть следующие локальные акты и документация: Положение об организации питания воспитанников, Положение о бракеражной комиссии и иные документы, не противоречащие законодательству РФ.