

ПРИНЯТО: на Общем  
собрании трудового  
коллектива 2.03.2021.



## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) разработано соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ в редакции от 03.08.2018, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28, Уставом (далее - Учреждение).

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания учеников, 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.

## **2. Основная цель и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся 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 в части организации и обеспечения качественного питания.

## **3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов**

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в Учреждение, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов ([статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011](#)). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно - влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом),

многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и ёмкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

3.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и обучающихся, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

3.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль содержания действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3.9. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком».

4.2. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

4.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном ФЗ на договорной основе.

4.4. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта (договора).

4.5. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в Учреждение.

4.6. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения.

4.7. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

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

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

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

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

4.12. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора и заведующего складом, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Приём пищевых продуктов, поступающих в Учреждение, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимаются.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.

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. В Учреждении имеются овощехранилище, холодильные камеры, кладовые для хранения сухих продуктов.

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

## **6. Требования к организации питания**

6.1. Учреждение обеспечивает рациональным сбалансированным питанием обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

6.2. Положение устанавливает порядок организации питания, требования к качественному и количественному составу рациона питания в Учреждении.

6.3. Организация питания осуществляется Учреждением самостоятельно.

6.4. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

-оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь;

- оборудованную зону для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью;

- штат работников для приготовления пищи (повара, кухонный рабочий рабочий).

6.5. Штат работников должен иметь соответствующую квалификацию, предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку установленного образца.

6.6. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

## **7. Организация питания на пищеблоке**

7.1. Питание осуществляется на основании 10-дневного циклического меню. Меню утверждается директором.

7.2. 10-дневное циклическое 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 меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

7.4. В соответствии с 10-дневным циклическим меню составляется и утверждается директором ежедневное меню-требование, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. 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.

7.5. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

7.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска, бутилированная питьевая вода высшей категории качества, обогащенной микронутриентами (йод, фтор). Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, обогащенная йодказеином молочная продукция.

7.7. Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация:

- ежедневное меню с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.8. При составлении меню-требования учитывается численность обучающихся.

7.9. График выдачи пищи с пищеблока утверждается директором.

7.10. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

7.11. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале готовой продукции.

7.12. Отбор суточной пробы осуществляется поварами, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции, не менее 48 часов). Емкости хранятся в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C., с указанием даты, наименования приема пищи.

7.13. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.14. В Учреждении для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей.



## **8. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников**

9.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.

9.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;

- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждении частично или полностью.

9.3. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей и норматива затрат.

Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

Дежурные администраторы осуществляют выборочный контроль за закладкой основных продуктов в котел согласно графику. Совместно с дежурным администратором контроль за закладкой основных продуктов могут осуществлять члены бракеражной комиссии и представители родительской общественности.

## **9. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания обучающихся**

### 9.1. Директор:

- 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;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании;

- ежедневно утверждает меню - требование;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдение требований СанПиН;

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

### 9.2. Ответственный за питание в Учреждении осуществляет контроль:

- за работой работников пищеблока;
- качеством приготовления пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов;
- за питанием обучающихся, соблюдением натуральных норм продуктов питания;
- ежедневно в составе бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал;
- ежедневно представляет директору на подпись меню-требование;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

### 9.3. Заведующий хозяйством осуществляет контроль:

- за наличием посуды на пищеблоке;
- за работой технологического оборудования пищеблока.

### Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному графику.
- ежедневно осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
- осуществляет раздачу продуктов питания, согласно нормам;
- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи, объему разовых порций.

### Заведующий складом

- регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, деклараций о соответствии, счёт-фактур и др.)
- отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;
- выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню - требованием не позднее 15.00, под подпись принявшего повара;
- следит за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение, правильным хранением и соблюдением сроков реализации.

## **12. Заключительные положения**

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, согласовывается Общим собранием трудового коллектива и утверждается приказом.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок до внесения изменений и дополнений.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 324178268299309921576629244695660457501990498055  
Владелец Харько Юлия Викторовна  
Действителен с 10.01.2023 по 10.01.2024