

**ПРИНЯТО:**

Общим собранием коллектива  
МОУ «СОШ № 6»  
Протокол № 1 от 01.04.2022 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Общим собранием родителей  
МОУ «СОШ № 6»  
Протокол № 1 от «01» апреля 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор МОУ «СОШ № 6»  
*М.И. Пажитнев* А.И. Пажитнев  
Приказ № 310 от 14.04.2022 г.



**Положение**  
**о порядке реализации права воспитанника на обучение**  
**по индивидуальному учебному плану**  
**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»**  
**ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА**  
**(дошкольное образование)**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об индивидуальном учебном плане МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6» ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА (дошкольное образование) (далее - Положение) определяет комплекс организационных мероприятий по обеспечению права воспитанников на обучение по индивидуальному учебному плану в пределах образовательной программы дошкольного образования, реализуемая в МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6» ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА (дошкольное образование) (МОУ «СОШ № 6»);

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- п. 3 ч.1 ст.34 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- п.19.34 Приложения к рекомендациям письма Минобрнауки России от 01.04.2013 № ИР - 170/17 «О Федеральном законе «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.10.2013 года № 1155 «Об утверждении федерального государственного стандарта дошкольного образования», федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования;
- Уставом МОУ «СОШ № 6».

**2. Цели и задачи Положения**

2.1. Цель Обучения по ИУП: создание условий для реализации образовательных программ с углубленным изучением для детей:

- 2.1.1. с высокой степенью успешности в освоении образовательных программ;
- 2.1.2. с наличием признаков одаренности по следующим направлениям: - художественно-эстетическое; - физическое; - познавательное; - речевое; - социально-коммуникативное.
- 2.1.3. с ограниченными возможностями здоровья и (или) часто болеющих детей;
- 2.1.4. с устойчивой дезадаптацией и неспособностью к освоению образовательных программ в условиях большого детского коллектива;
- 2.1.5. длительно отсутствующих детей в течение учебного года.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6» ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6» ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА (далее – МОУ «СОШ № 6»).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста и осуществления контроля за обеспечением качественного питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает требования и порядок к организации питания воспитанников, определяет ответственность и контроль, финансирование расходов и учетно-отчетную документацию по организации питания в МОУ «СОШ № 6».

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:**

2.1.2. Обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

2.1.3. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд в МОУ «СОШ № 6»;

2.1.4. Предупреждение (профилактика) среди воспитанников МОУ «СОШ № 6» инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

2.1.6. Формирование и воспитание культуры питания

2.1.7. Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МОУ «СОШ № 6».

### **2.2. Способ организации питания**

2.2.1. МОУ «СОШ № 6» самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока и в соответствии с объемно-планировочными решениями.

2.2.2. Для организации питания воспитанников используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно - гигиенического законодательства.

2.2.3. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2.4. В МОУ «СОШ № 6» организуется пятиразовое питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) и осуществляется для двух возрастных категорий детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 8-ми, в режиме полного дня с пребыванием детей - 12 часов.

2.2.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. (с изменениями) «О контрактной системе

в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18 июля 2011 г № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МОУ «СОШ № 6».

2.2.6. Объем, ассортимент закупки и поставки продуктов питания в МОУ «СОШ № 6» определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.3./2.4.3590-20, 10-дневным основным, индивидуальным меню и на основе массы брутто, указанных в технологических картах;

2.2.7. Порядок поставки продуктов питания в МОУ «СОШ № 6» определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

### **2.3. Общие требования к организации питания**

2.3.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МОУ «СОШ № 6», приготовлению, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников дошкольного возраста, определяются действующими санитарными, эпидемиологическими правилами, нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.3.2. Лица, поступающие на работу в МОУ «СОШ № 6», должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.3.3 Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в МОУ «СОШ № 6» осуществляется в соответствии с требованиями ТР.

2.3.4. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок МОУ «СОШ № 6» осуществляется 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 на пищеблок МОУ «СОШ № 6» не принимаются.

2.3.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственными лицами, назначенными приказом руководителя. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МОУ «СОШ № 6».

2.3.6. Продукты питания, поступающие в МОУ «СОШ № 6», подлежащие регистрации в системе «Меркурий», принимаются ответственным лицом, назначенным приказом руководителя, после сверки партии товара с ВСД, с последующим погашением ветеринарной справки в электронном виде.

2.3.7. 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.

2.3.8. Питание детей МОУ «СОШ № 6», осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта, отсутствие сопроводительных документов, не соответствие характеристики товара, указанного в контракте или договоре) медицинской сестрой или кладовщиком МОУ «СОШ № 6», составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются \_\_\_\_\_ подписью \_\_\_\_\_ руководителя.

2.3.9. Основное и индивидуальное меню МОУ «СОШ № 6» должно разрабатываться на

период не менее двух недель, с учетом сезонности, содержать сведения об объемах блюд и их наименовании.

#### **2.3.10. При составлении меню необходимо учитывать:**

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной 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.

2.3.11. Общая калорийность суточного питания детей распределяется на завтрак - 20%; второй завтрак – 5%; обед - 35%; полдник – 10%, ужин – 25%. При установлении сокращенного рабочего дня, предшествующего Государственному праздничному дню, в МОУ «СОШ № 6», организуется уплотненный полдник с включением блюд ужина.

2.3.12. 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. Допустимое отклонение калорийности по содержанию основных веществ составляет - 10%, по микронутриентам - 15%.

2.3.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в основном меню МОУ «СОШ № 6» должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов в МОУ «СОШ № 6» не допускается.

2.3.14. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) МОУ «СОШ № 6» информирует об ассортименте продуктов питания. В раздевалных помещениях каждой возрастной группы и у центрального входа в здание, вывешивается ежедневное меню основного (организованного) питания на день, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, рекомендациями по организации здорового питания детей. Ежедневное меню для родителей составляется медицинской сестрой и утверждается руководителем.

2.3.15. Формирование рациона здорового питания детей в МОУ «СОШ № 6» должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание и индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании.

2.3.16. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанника назначениями лечащего врача.

2.3.17. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.3.18. Дети, нуждающиеся в лечебном и или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома, при наличии особых условий созданных в МОУ «СОШ № 6». Условия организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании оформляются дополнительным соглашением к договору с родителями (законными представителями) об образовании по образовательным программам дошкольного образования.

## **2.4. Требования к организации питания на пищеблоке**

2.4.1. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или 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 предприятия общественного питания;
- 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.
- в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

2.4.2. Оборудование и содержание пищеблока, помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции, механическое, тепловое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда и мебель должно соответствовать требованиям СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011.

2.4.3 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.4.4. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2.4.5. Приготовление блюд должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающий использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение и запекание.

2.4.6. При приготовлении блюд и кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные технологические процессы. Изготовление продукции должно соответствовать утвержденному руководителем и /или лицом, его заменяющим меню-требованию, технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции, утвержденными руководителем МОУ «СОШ № 6».

2.4.7. В технологических картах прописываются: температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.4.8. Медицинская сестра МОУ «СОШ № 6», должна проводить ежедневный осмотр работников пищеблока, кладовщика и младших воспитателей, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

2.4.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной

пищевой

продукции.

2.4.10. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

2.4.11. Суточные пробы храниться не менее 48 часов в медицинском кабинете в специально-маркированном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. С сопроводительным документом на каждый вид приема пищи, с указанием даты, время отбора подписью того ответственного, кто производил отбор проб.

2.4.12. Выдача готовых блюд с пищеблока осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе не менее 3-х человек, утвержденной приказом руководителя МОУ «СОШ № 6». Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

2.4.13. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в основном/индивидуальном меню, в меню-требовании и в меню для родителей законных представителей воспитанников, по каждой возрастной группе.

2.4.14. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику, утвержденным приказом руководителя, с учетом сезонности или периодов времени года - (холодный, теплый).

2.4.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.4.16. Ежедневный контроль за качеством питания (разнообразие), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовых качеств пищи, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют директор, медицинская сестра, кладовщик, шеф-повар.

2.4.17. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

## **2.5. Требования по организации питания детей в группах**

2.5.1. Организация питания в каждой возрастной группе 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 и воспитании ОЗОЖ.

2.5.2. Привлекать воспитанников МОУ «СОШ № 6» к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.5.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

2.5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурств по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого обучающегося (хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети). К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

2.5.6. Подача блюд и прием пищи в режиме дня «обед» осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

### **3. Порядок организации питания воспитанникам**

3.1. К началу учебного года директор МОУ «СОШ № 6» издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности. С целью открытости и доступности организации питания в учреждении, в комиссии по контролю за качеством питания, включаются представители родительской общественности. Для осуществления родительского контроля в помещении пищеблока или раздаче готовых блюд, представителю от родительской общественности необходимо иметь медицинский допуск.

3.2. Ответственное лицо, осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

3.3. Ежедневно медицинская сестра или лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Основное меню составляется на основании списков присутствующих детей, учет которых ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. ведут воспитатели в таблице учета посещаемости, количество которых указывают в меню-требовании, под личную подпись по каждой возрастной группе.

3.4. Лицо, ответственное за организацию питания ежедневно до 12.00. принимает оповещения от родителей (законных представителей) воспитанников, с целью постановки детей на питание или снятия ребенка с питания, для составления меню - требования следующего дня.

3.5. На следующий день с 08.00 до 08.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд. В случае расхождения фактической численности воспитанников:  $\pm$  3-х детей по каждому виду основного меню, лицо, ответственное за

организацию питания, составляет дополнительное меню-требование на добавление продуктов питания или акт на снятие продуктов питания.

3.6. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МОУ «СОШ № 6», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту, который подписывают повар, кладовщик и медицинская сестра.

3.7. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически. Не снимаются с питания дети, родители которых, подали письменные заявления.

3.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется меню-требование на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

3.9. Учет продуктов питания ведется в книге складского учета пищевых продуктов. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

3.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги и заверяются подписью руководителя. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню требования.

#### **4. Организация питьевого режима**

4.1. Организация питьевого режима в МОУ «СОШ № 6» осуществляется с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров).

4.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

4.3. При вскрытии бутылки с питьевой водой, оформляется сопроводительная записка с датой ее вскрытия и подписью лицом, вскрывшего ее.

4.4. Бутылки с помпой размещаются на детском столе предназначенного, для организации питьевого режима воспитанников и в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

4.5. Каждая групповая ячейка обеспечивается необходимой посудой, из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

4.6. При использовании стаканов, предназначенных для многократного использования, младший воспитатель выставляет на чистый поднос под питьевой режим посуду, в соответствии с фактической численностью воспитанников в группе на текущий день.

4.7. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого, осуществляет младший воспитатель в произвольной форме.



## **5. Финансирование расходов на питание воспитанников**

5.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счёт:

- Бюджетных ассигнований областного и местного бюджета
- Внебюджетных источников (родительская плата за присмотр и уход)

5.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МОУ «СОШ № 6».

5.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании распорядительного акта Учредителя.

5.4. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников, относящихся к льготной категории по оплате за присмотр и уход в МОУ «СОШ № 6», обеспечивается бюджетом МО «Город Саратов».

5.5. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, устанавливается на основании постановлений, распоряжений, приказов - Учредителя.

## **6. Ответственность и контроль за организацией питания**

6.1. Директор МОУ «СОШ № 6» создаёт условия для организации качественного и безопасного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с региональными, муниципальными, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом учреждения и настоящим Положением. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

6.2. Директор приказом назначает из числа работников МОУ «СОШ № 6» лицо, ответственное за организацию питания воспитанников, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставленного питания. Издаёт приказ об организации питания в МОУ «СОШ № 6».

6.3. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии.

6.4. Контроль за организацией питания воспитанников в МОУ «СОШ № 6» осуществляет штатная медицинская сестра.

6.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании Положения об административном контроле МОУ «СОШ № 6» и контроле качества питания, программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП и утвержденной руководителем МОУ «СОШ № 6».

6.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МОУ «СОШ № 6» создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план ее работы на текущий календарный год утверждается приказом руководителя.

6.7. Информация об организации питания публикуется на официальном сайте МОУ «СОШ № 6» в сети Интернет: требования санитарного законодательства, локальные акты, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое.

6.8. Все работники МОУ «СОШ № 6», отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей и привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## **7. Документация**

7.1. В целях организации питания и контроля за ним в МОУ «СОШ № 6» ведутся и используют следующие документы:

- Настоящее Положение об организации питания;
- [Положение о производственном контроле организации и качества питания](#);
- [Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](#);
- Договора на поставку продуктов питания;
- Основное сезонное меню, разработанное не менее, чем на две недели, включающее меню для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет включительно);
- Меню – требование /приготовления блюд/;
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Индивидуальное меню;
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания (Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал разведения дезинфицирующих средств;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Гигиенический журнал;
- График смены воды (при кипячении);
- Программа производственного контроля;
- Инструкцию по отбору суточных проб;
- Инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- Рабочий лист ХАССП.

## 7.2. Перечень приказов:

- Приказ об организации питания воспитанников;
- Приказ об организации питьевого режима;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания.

## 8. Меры по улучшению организации питания

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МОУ «СОШ № 6» совместно с воспитателями:

- Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- Оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- Проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и иные мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- Проводит мониторинг организации питания.

## 9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МОУ «СОШ № 6», принимается на Общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 9.1. настоящего Положения.

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



Приложение 2 к Положению об  
организации питания воспитанников в  
МОУ «СОШ № 6»

Режим питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в МОУ

10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	обед	обед	обед
15.30	полдник	полдник	полдник
18.30	-	ужин	ужин
21.00	-	-	второй ужин

### Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<i>Неделя 1</i>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<i>Итого за день:</i>							
<b>День 2</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
<i>... и т.д. по дням</i>							
<i>Неделя 2</i>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
<i>... и т.д. по дням</i>							
<b>Итого за весь период</b>							
<b>Среднее значение за период:</b>							

Приложение 4  
к Положению об организации питания  
воспитанников в МОУ «СОШ № 6»

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100