

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №35 с углубленным изучением английского языка  
Василеостровского района Санкт-Петербурга

**ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического совета  
ГБОУ СОШ № 35  
от 04.06.2019 г. № 5

Председатель \_\_\_\_\_  
(О.А. Кусок)

**УЧТЕНО**

Мнение Совета родителей  
ГБОУ СОШ № 35  
Протокол № 5 от 03.06.2019

**УТВЕРЖДАЮ**

директор  
ГБОУ СОШ № 35  
Василеостровского района



О.А. Кусок  
Приказ № 56/2 от 04.06.2019 г.

**Положение**  
**об организации питания в отделении дошкольного образования детей**  
**государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней**  
**общеобразовательной школы №35 с углубленным изучением английского языка**  
**Василеостровского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург  
2019 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в отделении дошкольного образования детей государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №35 с углубленным изучением английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее ОДОД ГБОУ СОШ №35)

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», Уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №35 с углубленным изучением английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга

## **2. требования к организации питания детей и сотрудников в ОДОД ГБОУ СОШ №35**

2.1. Требования к организации питания обучающихся:

2.1.1. требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ОДОД ГБОУ СОШ №35, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью обучающихся ОДОД ГБОУ СОШ №35

2.1.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях». Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.1.3 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.2 Требования к организации питания сотрудников ОДОД:

2.2.1. Сотрудники ОДОД ГБОУ СОШ №3 имеют право на получение питания в АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН» по талонам обслуживающей организации: второе блюдо и хлеб, без права выноса.

2.2.2. Для организации питания сотрудников используются продукты, поставленные с АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН».

## **3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ОДОД ГБОУ СОШ №35, используется следующий норматив: завтрак - 20-25 %; второй завтрак – 5 %; обед - 35-40 %; полдник - 30-35 %.

3.3. При организации питания администрация ОДОД ГБОУ СОШ №35 руководствуется циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 1 года до 3 лет с 12-часовым пребыванием, циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 лет до 7 лет с 12-часовым пребыванием разработанным на основе физиологических потребностей детей

дошкольного возраста пищевых веществах и кормах питания согласно санитарноэпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем ОДОД ГБОУ СОШ №35

3.6. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем ОДОД ГБОУ СОШ №35 запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ОДОД ГБОУ СОШ №35, Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стендах, с указанием полного наименования блюд.

3.10. Ответственные за закладку обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе, указанном в приказе по питанию, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

#### **4. Организация питания детей 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.
- 4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. Подача блюд и прием пищи в 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 с первого блюда;
  - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **5. Порядок учета питания**

- 5.1. К началу учебного года директор ОДОД ГБОУ СОШ №35 издает приказ об организации питания в отделении дошкольного образования детей в котором прописывается функционал всех членов совета по питанию.
- 5.2. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 09.30 утра, подают воспитатели.
- 5.3. На следующий день, с 8.30 до 9.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.
- 5.4. 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.
- 5.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ОДОД ГБОУ СОШ №35, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на второй завтрак, обед, полдник с оформлением накладных.
- 5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

## **6. Контроль организации питания**

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет Совет по питанию в ОДОД ГБОУ СОШ №35

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии: Совет по питанию, бракеражная комиссия.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ОДОД ГБОУ СОШ №35 приказом об организации питания в начале учебного года.

6.3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- составление ежедневного меню на основе циклического двухнедельного меню рационов горячего питания для организации питания детей от 1 года до 3 лет с 12-часовым пребыванием, циклического двухнедельного меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 лет до 7 лет с 12-часовым пребыванием;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно циклическому двухнедельному меню рационов горячего питания для организации питания детей от 1 года до 3 лет с 12-часовым пребыванием, циклическому двухнедельному меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 лет до 7 лет с 12-часовым пребыванием;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников; -закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале; -организация питания в группах.

6.3.2. Заведующий хозяйством ОДОД:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.3. Воспитатели групп обеспечивают:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи; - формирование представлений о правильном питании.

6.3.4. Помощники воспитателя обеспечивают:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.4. Ответственность за организацию питания возлагается на работников АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»:

6.4.1. Кладовщик АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» осуществляет:

- проверку качества доставляемых в ОДОД продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организацию их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.4.2. Повар отвечает за:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

## **7. Финансирование расходов на питание обучающихся**

7.1. Начисление оплаты за питание производится ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Василеостровского района Санкт-Петербурга» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

- 7.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.
- 7.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ОДОД

## **8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

- 8.1. Настоящее Положение утверждается приказом директора ОДОД ГБОУ СОШ №35
- 8.2. Изменения и дополнения в настоящее положение утверждаются приказом директора ГБОУ СОШ №35
- 8.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.