

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова»  
№ 214/од от 07 сентября 2017 года

**Порядок  
организации питания воспитанников  
в структурном подразделении детский сад «Лучик»  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Подюжская СШ им. В.А. Абрамова»**

**1. Общие положения**

1.1. Порядок организации питания воспитанников в структурном подразделении детский сад «Лучик» муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А. Абрамова» (далее – соответственно Порядок, воспитанники, СП детский сад «Лучик») определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Организация питания в СП детский сад «Лучик» осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

следующими Техническими регламентами:

главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67);

главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68);

статьями 7, 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880);

статьями 4, 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881);

Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (принят Государственной Думой 12 марта 1999 года);

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

статьями 9, 10, 11, 17 Федерального закона от 17 сентября 1998 года №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (принят Государственной Думой 17 июля 1998 года, одобрен Советом Федерации 4 сентября 1998 года);

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 06 ноября 2001 года;

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26 (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13);

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 21 мая 2003 года;

главой 2 разделом 1 статьей 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299);

уставом МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова»;

локальными актами СП детский сад «Лучик».

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на всех участников СП детский сад «Лучик».

1.4. Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность СП детский сад «Лучик» по вопросам питания, принимается с учётом мнения общественных органов управления.

## 2. Основные задачи

2.1. При организации питания воспитанников в СП детский сад «Лучик» решаются следующие задачи:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Способы организации питания воспитанников**

3.1. Питание воспитанников в СП детский сад «Лучик» организуется пищеблоком СП детский сад «Лучик», работающим на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производя и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню;

### **4. Основные принципы организации питания воспитанников**

4.1. Директор МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» назначает приказом лица, ответственные за организацию питания в СП детский сад «Лучик» (далее – ответственные за организацию питания).

4.2. Ответственные за организацию питания в СП детский сад «Лучик» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

4.3. Питание в СП детский сад «Лучик» организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова», рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (в соответствии с приложением 10 СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.4. Ответственные за организацию питания в СП детский сад «Лучик» разрабатывают примерное меню, которое согласовывается с директором МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова», Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области(далее – Управление Роспотребнадзора по Архангельской области) и его территориальными отделами.

4.5. Обеспечение горячим питанием в СП детский сад «Лучик» осуществляется лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку, имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

4.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картам, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, согласно приложению № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.7. Фактический рацион питания воспитанников должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности с подтверждением

необходимыми расчетами. соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.8. Ответственные за организацию питания СП детский сад «Лучик» несут ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается на пищеблоке и в каждой групповой ячейке СП детский сад «Лучик». В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями, сахарным диабетом, иными заболеваниями, требующими диетического питания. Основанием для замены блюд является справка из учреждения здравоохранения, в которой указаны продукты, подлежащие исключению из рациона питания воспитанника, рекомендации по организации питания.

4.9. Ответственные за организацию питания СП детский сад «Лучик» несут ответственность за качество предоставляемого питания.

4.11. Организация питания воспитанников Ответственные за организацию питания СП детский сад «Лучик» осуществляется за счет оплаты родителей, в установленных законодательством случаях – за счет средств бюджета.

4.12. Обеспечение питьевого режима обучающихся в дошкольных образовательных организациях должно соответствовать пункту 14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13, в общеобразовательных организациях – требованиям раздела X СанПиН 2.4.5.2409-08.

## **5. Контроль организации питания**

5.1. Лицом, ответственным за контроль организации питания обучающихся в образовательной организации, является руководитель образовательной организации.

5.2. В целях осуществления текущего контроля организации питания воспитанников в СП детский сад «Лучик» создается бракеражная комиссия (далее – комиссия) в составе не менее 3 человек:

5.3. Состав комиссии в СП детский сад «Лучик» утверждается приказом директора МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» в соответствии со штатным расписанием образовательной организации. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в СП детский сад «Лучик» (далее – медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания воспитанников, заключенным между МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» и государственным бюджетным учреждением здравоохранения (далее – договор).

5.4. Комиссия осуществляет контроль за:  
выполнением требований санитарного законодательства при организации питания воспитанников;

за условиями труда сотрудников пищеблока, санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблоков и столовых;

исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока, столовой (при ее наличии); соответствием температурного режима в холодильном оборудовании;

поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием товарно-сопроводительной документации на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании. При этом в товарно-сопроводительной документации на товары указываются сертификаты соответствия или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

Документация, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья регистрируется в бракеражных журналах в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13;

соответствием фактического меню примерному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией;

за режимом питания и гигиеной приёма пищи.

5.5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек. Медицинский работник привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором. В случае отсутствия медицинского работника привлекается иное ответственное лицо, назначенным директором МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова». Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с пунктом 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13, приложение 8 СанПиН 2.4.1.3049-13,

5.6. Ответственные за организацию питания СП детский сад «Лучик» ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока и столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья». Медицинский работник привлекается к участию в соответствии с договором.

5.7. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

5.8. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с приказом директора МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (пунктом 14.24 26 СанПиН 2.4.1.3049-13). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинским работником в соответствии с договором или ответственным лицом, назначенным директором МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова».

5.10. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 СанПиН 2.4.5.2409-08).