

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ  
(ТЯЖЕЛЫМИ НАРУШЕНИЯМИ РЕЧИ) № 11 г. ЧЕЛЯБИНСКА»**

---

**Дошкольное отделение**

Согласовано:  
Советом Учреждения  
МБОУ «С(К)ОШ №11 г. Челябинска»  
Протокол № 1  
от «    » \_\_\_\_\_ 2020г.

Утверждаю:  
Директор  
МБОУ «С(К)ОШ №11 г. Челябинска»  
Н.В.Войниленко  
«\_\_\_\_» 01 2020г.

**Положение  
об организации питания воспитанников в дошкольном отделении  
МБОУ «С(К)ОШ №11 г. Челябинска»**

г. Челябинск, 2020г.

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в дошкольном отделении МБОУ «С(К)ОШ №11 г.Челябинска» (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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 15.05.2013 № 26, Уставом МБОУ «С(К)ОШ №11 г.Челябинска» (далее – школа-интернат).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников дошкольного отделения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех дошкольного отделения.

## **2. Организационные принципы**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1 Организацию услуг горячего питания воспитанникам дошкольного отделения предоставляет Акционерное общество «Уральский комбинат питания» на базе пищеблока школы-интерната. Обслуживание осуществляется штатными работниками Акционерного общества.

Порядок обеспечения питанием воспитанников организует назначенный приказом директора школы-интерната заведующий структурным подразделением.

2.1.2. По вопросам организации питания дошкольное отделение взаимодействует с родителями воспитанников, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации образовательного процесса.

### **2.2. Режим организации питания**

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы-интерната в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в дни работы дошкольного отделения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

### **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. Для создания условий организации питания в дошкольном отделении школы-интерната в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется Акционерным обществом «Уральский комбинат питания».

2.3.3. Акционерное общество «Уральский комбинат питания» выполняет все требования к оборудованию, инвентарю, посуде пищеблока в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3.4. Сотрудники пищеблока соблюдают требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3.5. Транспортировка и прием пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями к перевозке и приему пищевых продуктов СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3.6. Для организации питания работники дошкольного отделения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- ведомости контроля за рационом питания;
- положение о бракеражной комиссии;
- график работы бракеражной комиссии;
- настоящее положение

#### 2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация дошкольного отделения 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 беседы, лектории и другие 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;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в дошкольном отделении;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации дошкольного питания.

### 3. Порядок предоставления питания воспитанникам

#### 3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем воспитанникам дошкольного отделения предоставляется четырехразовое горячее питание: завтрак, второй завтрак, обед и усиленный полдник. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых помещениях.

3.1.2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы-интерната. Отпуск пищи осуществляется по заявкам заведующего структурным подразделением. Заявка на количество питающихся предоставляется накануне до 10.00 и уточняется в течение дня, но не позднее 17.00 часов.

3.1.3. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.1.4. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

3.1.5. График предоставления питания устанавливает заведующий структурным подразделением с учетом возрастных особенностей воспитанников, режима дня.

3.1.6. Примерное 10-дневное меню разрабатывает Акционерное общество «Уральский комбинат питания» в соответствии с требованиями к составлению меню для организации питания детей разного возраста в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

Ежедневно меню вывешивается в групповых ячейках. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

#### 3.2. Предоставление питьевой воды

3.2.1. В дошкольном отделении предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым

к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.2.2. В дошкольном отделении организован следующий питьевой режим:

- расфасованная в емкости бутилированная вода (по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду);
- кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3 часов.

#### **4. Финансовое обеспечение**

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет средств Областного бюджета в полном объеме.

4.1.2. Родительская плата с родителей (законных представителей) за присмотр и уход (в т.ч. и за стоимость питания) воспитанников в дошкольном отделении не устанавливается.

#### **5. Меры социальной поддержки**

5.1 Компенсация родительской платы за питание предоставляется всем воспитанникам дошкольного отделения. Размер компенсации родительской платы для всех воспитанников составляет 100%.

5.2. Основанием для получения воспитанниками компенсационных выплат являются:

- ФЗ РФ № 273 от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», ст.79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» п.5, 7;
- Постановление Правительства Челябинской области за № 445- П от 19.11.2013 г. «О нормативах обеспечения муниципальных образовательных организаций».

#### **6. Обязанности участников процесса организации питания**

6.1. Заведующий структурным подразделением:

- несет ответственность за организацию горячего питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания воспитанников родителями, на заседаниях Совета учреждения;
- ежедневно представляет на пищеблок заявку по количеству воспитанников для организации горячего питания на следующий день;
- контролирует деятельность воспитателей, помощников воспитателей в вопросах организации питания воспитанников в группах;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками порций питания;
- координирует работу в дошкольном отделении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

6.2. Воспитатели:

- ведут ежедневный табель учета воспитанниками в группе;
- при расхождении количества воспитанников и заявки на питание заполняют акт распределения неостребованных порций питания;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в

сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- выносят на обсуждение администрации предложений по улучшению горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в дошкольном отделении;
- знакомятся с ежедневным меню.

## **7. Организация питания в группе**

7.1. Питание воспитанников организуется в помещении групповой комнаты.

7.2. Питание воспитателей и помощников воспитателей организовано в группе совместно с воспитанниками (только обед, состоящий из 2-го блюда, по нормам выхода воспитанников).

7.3. 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.

7.4. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

7.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя:

- промывает столы горячей водой с мылом;
- тщательно моет руки;
- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветривает помещение;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

7.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- первоначально сервировка группы младшей по возрасту;
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда, по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.7. Для мытья столовой посуды буфетная оборудована двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.

7.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов

должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда.

7.9. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках шкафов.

7.10. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе

Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки), может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

7.11. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

7.12. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

7.13. Рабочие столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.).

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

7.14. Пищевые отходы в группах собираются в промаркированную специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня специальная тара независимо от наполнения очищается, промывается, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

7.15. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

## **8. Контроль организации питания**

8.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники дошкольного отделения на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы-интерната.

8.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директором школы-интерната.

8.3. Контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

## **9. Ответственность**

9.1. Все работники дошкольного отделения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, 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.

## **Заключительные положения**

1. Настоящее Положение является нормативным локальным актом МБОУ «С(К)ОШ №11 г.Челябинска» ДО.

2. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми сотрудниками дошкольного отделения.

3. Положение рассматривается на Педагогическом Советом ДО, согласовывается с Советом Учреждения, утверждается приказом директора МБОУ «С(К)ОШ №11 г.Челябинска».

4. Администрация МБОУ «С(К)ОШ №11 г.Челябинска», Педагогический совет дошкольного отделения имеют право вносить предложения по усовершенствованию и изменению настоящего Положения.

5. Все изменения и дополнения, вносимые в данное Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

6. После принятия Положения (изменений) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

7. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок.