

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
для детей дошкольного и младшего школьного возраста «Ярак-Чурминская  
начальная школа- детский сад»  
Балтасинского муниципального района Республики Татарстан

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета  
МБОУ «Ярак-Чурминская начальная школа-  
детский сад» Балтасинского муниципального  
района Республики Татарстан  
Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Ярак-Чурминская  
начальная школа-детский сад»  
Балтасинского муниципального района  
Республики Татарстан

Ефремова А.П.  
Введен в действие приказом  
№ 63 от «31» сентября 2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И  
ВОСПИТАННИКОВ ДЕТСКОГО САДА

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников МБОУ «Ярак-Чурминская начальная школа - детский сад» (далее – Положение) устанавливает порядок организации горячего питания в МБОУ «Ярак-Чурминская начальная школа - детский сад» (далее – Учреждение) и разработано с целью создания оптимальных условий для обеспечения безопасности питания обучающихся и воспитанников, укрепления их здоровья.

1.2. Положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

1.3. Основными задачами при организации питания являются: обеспечение обучающихся, воспитанников, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество пищевых продуктов; профилактика заболеваний, связанных с фактором питания.

1.4. Ответственность за формирование рациона питания при организации питания обучающихся, воспитанников и ассортимента пищевых продуктов возлагается на ответственного за питание по Учреждению.

1.5. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий проводится на основании договорных отношений с филиалом ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" .

## **II. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ**

2.1. Рациональное питание обучающихся и воспитанников должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Необходимо соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня..

2.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся и воспитанников в общеобразовательном учреждении.

## **III. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ**

3.1. Питание обучающихся организуется после второго урока во время перемены. Питание воспитанников организуется согласно режиму дня.

3.2. Учащиеся 1-4 классов питаются бесплатно

3.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием

3.4. Раздача пищи обучающимся кухонным работником осуществляется перед началом приёма пищи. Обучающиеся вместе с классным руководителем, после мытья рук, организованно входят в столовую, рассаживаются за закрепленные столы и принимают пищу. После окончания приема пищи обучающиеся выходят из зала.

3.5. После раздачи пищи помощником воспитателя (младшим воспитателем), воспитанники под руководством воспитателя организованно рассаживаются за

определенные столы. После окончания приема пищи помощник воспитателя (младший воспитатель ) вместе с дежурными убирают со столов.

#### **IV. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Питание обучающихся организуется за счёт субсидий, выделяемых из средств бюджета. Питание воспитанников организуется за счёт субсидий, выделяемых из средств бюджета.

4.2. В целях ведения отчётной документации по питанию директор Учреждения или ответственный за питание принимает продукты питания, выдаёт их повару и делает отчёт по израсходованным средствам .

4.3. Воспитанникам, за пропущенные дни производится перерасчёт денежных средств за питание.

#### **V . ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ.**

5.1. Для контроля за качеством питания на общем собрании коллектива избирается бракеражная комиссия, которая утверждается приказом директора.

5.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приготовления пищи;
- проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продукции;
- проводить проверки качества приготовления пищи;
- снимать бракераж готовой продукции;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих контролирующих органов и организации.

5.3. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы с записью в журнале бракеража готовой пищи о качестве приготовленной пищи и о допуске к раздаче.

5.4. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания обучающихся и воспитанников несет руководитель Учреждения.

#### **VI. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. Директор Учреждения несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

6.2. Директор Учреждения обеспечивает постоянный контроль за организацией питания.

6.3. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления пищи, качества продуктов и полноту закладки продуктов возлагается на повара

Прошито, пронумеровано  
и скреплено печатью

*(mpe)*  
*(подпись)*

Ефремова А.П.

