

СОГЛАСОВАНО:

Совет школы

И.Н.Журавлева



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Средняя школа № 16

И.Н.Пешкова

Приказ № 226 от 31.08.2023



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

МБОУ "Средняя школа № 16 - Центр образования р.п. Первомайский"

### Школьное отделение

#### 1. Общие положения.

1.1. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся МБОУ "Средняя школа № 16 - Центр образования р.п. Первомайский".

1.2. Настоящее 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, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 13 июля 2020 г., уставом образовательной организации.

1.3. Организация питания школьного отделения осуществляется на договорной основе как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

#### 2. Порядок организации питания

2.1. Услуги по организации питания в МБОУ Средняя школа № 16 (Школьное отделение) оказывает ООО «Компания ПродЭКО» (аутсорсинг)

2.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.3. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

2.4. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.5. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

2.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе

ции, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

2.7. Пищевые продукты должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность

2.8. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции

2.9. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

2.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

### **3. Порядок учета питания**

3.1. Организация питания происходит по отдельно составленному графику с учетом длительности перемен и количества уроков у обучающихся.

3.2. К началу учебного года директором школы издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

3.3. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей

3.4. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, вывешивает меню на следующий день на сайте школы и в программе 1 С Питание.

3.5. Один раз в квартал комиссия по контролю за питанием проводит проверку качества питания с составлением соответствующего акта.

3.6. В конце каждого месяца происходит сверка расчетов с контрагентами.

### **4. 3. Требования к организации питания школьников**

4.1. Школьное отделение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в школе по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами, зафиксированными в ежедневном меню.

4.2. Лица, поступающие на работу в школу, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

4.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны соблюдать правила личной и профессиональной гигиены 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.

4.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

4.5. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

4.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

4.7. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

## **5. Документация по организации питания**

5.1. В школе по организации питания разработаны следующие документы:

- Положение об организации питания;
- контракты на организацию питания с ООО «Компания ПродЭКО»;
- основное десятидневное меню, утвержденное директором компании ПродЭКО и согласованное с директором школы;
- ежедневное меню, утвержденное директором компании ПродЭКО и согласованное с директором школы;
- бракеражные журналы;
- журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН0
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН)
- приказы: об утверждении введения в действие Положения и других нормативных актов по организации питания; об организации питания; создание бракеражной комиссии, совета по питанию, назначение ответственных за питание и т.д.

## **6. Организация льготного питания**

6.1. Ответственность за организацию льготного питания в школе несет руководитель учреждения.

Организацию льготного питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год. Льготное питание обучающихся является мерой социальной защиты обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей, дети родителей, участников СВО, дети со статусом ОВЗ и инвалиды, учащиеся 1-5-х классов

Оформлением льготного питания занимается Комиссия по питанию в течение сентября. Подготовку документов осуществляют классные руководители совместно с социальным педагогом.

Инициаторами постановления на льготное питание являются родители обучающихся или лица их заменяющие путем подачи письменного заявления. В отдельных случаях инициаторами постановления на льготное питание могут выступать представители родительской общности класса, социальный педагог или классный руководитель. Родители (законные

представители) школьников, подавшие заявление, несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для назначения льготного питания. Решение комиссии о предоставлении льготного питания оформляется приказом директора школы.

## **6.2. Категория детей для предоставления льготного питания:**

На бесплатной основе питание предоставляется обучающимся, входящим в следующие категории:

- Все учащиеся 1-5-х классов (ЗТО, завтраки)
- Дети из многодетных семей (6-9 кл., завтраки)
- Дети из малообеспеченных семей (10-11-е кл., обеды), среднедушевой доход семьи которых ниже прожиточного минимума, установленного в Тульской области.
- Дети родителей, участников СВО (1-11-е кл., завтраки, обеды)
- Дети со статусом ОВЗ и инвалиды (1-11-е кл., завтраки, обеды)
- Дети из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых ниже прожиточного минимума, установленного в Тульской области
- дети граждане Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и лиц без гражданства, постоянно проживающих на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, вынужденно покинувших территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и прибывших на территорию Российской Федерации в экстренном массовом порядке, временно размещенными на территории муниципального образования Щекинский район (Постановление администрации МО Щекинский район от 27.12.2022г. № 12-1665) при предоставлении подтверждающих документов...

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Общим собранием работников и вводится в действие приказом директора МБОУ Средняя школа 16.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок..

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

## **Дошкольное отделение**

### **1. Общие положения.**

1.1. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся МБОУ "Средняя школа № 16 - Центр образования р.п. Первомайский", структурных подразделений "Детский сад № 18", "Детский сад № 19,

"Детский сад № 20", "Детский сад № 21" (далее - СП - Дошкольное отделение), укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольной образовательной организации.

1.2. Настоящее 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, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 13 июля 2020 г., уставом образовательной организации, образовательной программой дошкольного образования муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя школа № 16 - Центр образования р.п. Первомайский".

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Дошкольном отделении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание обучающихся СП, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в Дошкольном отделении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Дошкольном отделении.

1.7. Организация питания в Дошкольном отделении осуществляется штатными работниками детского сада.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в Дошкольном отделении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в детском саду.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся Дошкольного отделения являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в Дошкольном отделении.

### **3. Требования к организации питания дошкольников**

3.1. Дошкольное отделение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Дошкольное отделение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в детский сад, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. 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 детского сада;
- 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.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную

влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом между поставщиком и МБОУ Средняя школа 16.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Дошкольного отделения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов СП.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Дошкольного отделения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться 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 отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

## **5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего СП и кладовщика СП, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в СП, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Структурные подразделения Дошкольного отделения обеспечены холодильниками. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и овощехранилище.

5.7. Кладовую и холодильники необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- 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.

5.9. 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.

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Обучающиеся получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим СП режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в Дошкольном отделении

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с примерным двухнедельным меню(с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, утвержденным директором МБОУ Средняя школа 16.

6.3. Ежедневное меню - требование составляется калькулятором отдельно для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом длительности режима пребывания детей в детском саду,

в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов. Ежедневное меню - требование утверждается заведующим СП.

6.4. Основное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке СП Дошкольного отделения.

6.6. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим СП, запрещается.

6.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным лицом составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего СП. Исправления в меню не допускаются.

6.8. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 1*).

6.9. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 2*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 3*);
- 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.

6.9. 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.

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в группах следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13. При наличии детей в Дошкольной отделении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

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

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в каждом СП Дошкольного отделения.

6.18. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют ответственные лица.

## **7. Организация питания в Дошкольном отделении**

7.1. Медицинская сестра или назначенное ответственное лицо в СП Дошкольного отделения (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. 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.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ежедневным меню, утвержденным заведующим СП или уполномоченным им лицом, по технологическим картам, разработанным и утвержденным директором МБОУ Средняя школа 16 или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинар-

ных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания обучающихся, соблюдения меню осуществляет заведующий СП.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в Дошкольном отделении должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом следующего:
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам..
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами.

7.5. Контролируется перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

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

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока 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 – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от  $+2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ .

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы СП Дошкольного отделения осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, сельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек 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.

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции СП Дошкольного отделения.

7.14. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания обучающихся.

7.14.1. Директор:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников МБОУ Средняя школа ответственного за организацию питания в СП Дошкольного отделения;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при директоре;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН.
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает контракты на поставку продуктов питания.

7.14.2. Бухгалтер МКУ ЦБ:

- ведет учет контрактов на поставку продуктов питания;
- перечисляет деньги за продукты поставщикам;
- контролирует выполнение натуральных норм;
- принимает ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые отчёты по питанию у кладовщиков СП;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит начисление родительской оплаты согласно табелю посещаемости и оплаты.

#### 7.14.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству обучающихся, поданных на питание;
- ежедневно с 08.00 до 08.40 уточняют количество детей на текущий день;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующих СП предложения по улучшению питания;
- контролируют питание детей.

#### 7.14.4 Младший воспитатель:

- 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.

#### 7.14.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в СП Дошкольного отделения для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

#### 7.5. Калькулятор осуществляет контроль:

- за работой работников пищеблока;
- качеством приготовления пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов;
- за маркировкой посуды на пищеблоке;
- за работой технологического оборудования пищеблока;
- за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение;
- за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации;
- за питанием обучающихся, соблюдением натуральных норм продуктов питания;

Ежедневно состав бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал. Калькулятор ежедневно представляет заведующему СП на подпись меню-требование.

#### 7.6. Повар:

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню;

- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному заведующим СП графику:

7.00 – мясо, куры в первое блюдо;

7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

8.30-9.00 мясо для обеда: нарезка, прокрутка;

8.00 – тесто для выпечки;

09.30 – продукты в первое и второе блюдо (овощи, крупы);

11.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

14.30– сахар для полдника;

16.00- сахар, масло для ужина.

- ежедневно в составе бракеражной комиссии проводит бракераж готовой продукции перед раздачей на группы; осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;

- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;

- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

#### 7.7.Кладовщик:

- регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;

- принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, счет-фактур и др.);

- отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;

- выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим СП меню – требованием не позднее 17.00, согласно количества детей на данный рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара.

7.15. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

7.16. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

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

### **8. Организация питьевого режима в Дошкольном отделении**

8.1. Питьевой режим в детском саду осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды.

8.2. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды должны соблюдаться следующие требования:

- 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 освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **9. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года директором организации издается приказ о назначении ответственных в СП Дошкольного отделения за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.5. С последующим приемом пищи (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник ) дети, отсутствующие в СП Дошкольного отделения, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.6. 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

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

11.1. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в каждом СП Дошкольного отделения.

11.2. Порядок организации и финансирования питания обучающихся, в том числе, предоставляемого на льготной основе, осуществляется:

- на основании Постановления администрации МО Щекинский район от 27.12.2022 № 12-1665

(п. 2.8. При предоставлении подтверждающих документов и заявления, родительская плата за присмотр и уход не взимается с родителей (законных представителей):

а) детей-инвалидов;

б) детей-сирот;

в) детей, оставшихся без попечения родителей;

г) детей с туберкулезной интоксикацией;

д) детей граждан Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской

Народной Республики и лиц без гражданства, постоянно проживающих на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, вынужденно покинувших

территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и прибывших на территорию Российской Федерации в экстренном массовом порядке, временно размещенными на территории муниципального образования Щекинский район;

е) проживающих на территории Тульской области детей граждан, проходящим (проходившим) военную службу по контракту (в том числе, военнотружущим, лицам, проходящим службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющим специальное звание полиции) либо заключившим контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и принимающим (принимавшим) участие в специальной военной операции, проводимой с 24.02.2022, или призванным на военную службу по мобилизации.

- договора об образовании, заключенного между образовательной организацией и родителем (законным представителем) обучающегося (п.2.2.9. Получать льготу по оплате за присмотр и уход за ребенком - родителям, имеющих трех и более несовершеннолетних детей и воспитывающих их до 18летнего возраста, а также совершеннолетних детей - учащихся образовательных организаций всех форм обучения любых организационно-правовых форм – до окончания обучения, и проходящих срочную военную службу по призыву, но не более, чем до достижения ими возраста 23 лет, в соответствии с Положением о родительской плате, утвержденным администрацией муниципального образования Щекинский район.

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

11.1. Заведующий СП Дошкольного отделения создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в СП.

11.2. Заведующий СП представляет в МКУ ЦБ необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим СП, работниками пищеблока, кладовщиком СП Дошкольного отделения отражаются в должностных инструкциях.

11.4. К началу нового года директором МБОУ «Средняя школа 16» издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в СП Дошкольного отделения, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.5. Контроль организации питания в Дошкольном отделении осуществляют заведующий СП, медицинский работник СП, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора в каждом СП Дошкольного отделения и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МБОУ «Средняя школа 16».

11.6. Заведующий СП обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения контрактов на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольной образовательной организацией. Возможно ведение журнала в электронном виде.

## 12. Документация

12.1. В каждом СП Дошкольного отделения должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания обучающихся МБОУ "Средняя школа № 16 - Центр образования р.п. Первомайский" (Дошкольное отделение);
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МБОУ "Средняя школа № 16 - Центр образования р.п. Первомайский" (Дошкольное отделение);
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- контракты на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется ответственным лицом детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- журнал учета посещаемости детей;
- журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

#### 12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения и других нормативных локальных актов по организации питания;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся МБОУ "Средняя школа № 16 - Центр образования р.п. Первомайский" (Дошкольное отделение);
- Об организации питания в МБОУ "Средняя школа № 16 - Центр образования р.п. Первомайский" (Дошкольное отделение).

### 13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Общим собранием работников и вводится в действие приказом директора МБОУ Средняя школа 16.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок..

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

**Приложение 1**  
к Положению об организации питания  
в МБОУ "Средняя школа № 16 -  
Центр образования р.п. Первомайский"  
(Дошкольное отделение).

**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)<br>(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     |

**Приложение 2**

к Положению об организации питания  
в МБОУ "Средняя школа № 16 -  
Центр образования р.п. Первомайский"  
(Дошкольное отделение).

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов                                                                                                                                                                                          | Итого за сутки |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 – 3 года     | 3 - 7 лет |
| Молоко, молочная и кисломолочная продукция                                                                                                                                                                                                           | 390            | 450       |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.)                                                                                                                                                                                                                              | 30             | 40        |
| Сметана                                                                                                                                                                                                                                              | 9              | 11        |
| Сыр                                                                                                                                                                                                                                                  | 4              | 6         |
| Мясо (1-й категории)                                                                                                                                                                                                                                 | 50             | 55        |
| Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)                                                                                                                                                                                        | 20             | 24        |
| Субпродукты (печень, язык, сердце)                                                                                                                                                                                                                   | 20             | 25        |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое                                                                                                                                                                                                      | 32             | 37        |
| Яйцо, шт                                                                                                                                                                                                                                             | 1              | 1         |
| Картофель                                                                                                                                                                                                                                            | 120            | 140       |
| Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г                                                                                                  | 180            | 220       |
| Фрукты свежие                                                                                                                                                                                                                                        | 95             | 100       |
| Сухофрукты                                                                                                                                                                                                                                           | 9              | 11        |
| Соки фруктовые и овощные                                                                                                                                                                                                                             | 100            | 100       |
| Витаминизированные напитки                                                                                                                                                                                                                           | 0              | 50        |
| Хлеб ржаной                                                                                                                                                                                                                                          | 40             | 50        |
| Хлеб пшеничный                                                                                                                                                                                                                                       | 60             | 80        |
| Крупы, бобовые                                                                                                                                                                                                                                       | 30             | 43        |
| Макаронные изделия                                                                                                                                                                                                                                   | 8              | 12        |
| Мука пшеничная                                                                                                                                                                                                                                       | 25             | 29        |
| Масло сливочное                                                                                                                                                                                                                                      | 18             | 21        |
| Масло растительное                                                                                                                                                                                                                                   | 9              | 11        |
| Кондитерские изделия                                                                                                                                                                                                                                 | 12             | 20        |
| Чай                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,5            | 0,6       |
| Какао-порошок                                                                                                                                                                                                                                        | 0,5            | 0,6       |
| Кофейный напиток                                                                                                                                                                                                                                     | 1,0            | 1,2       |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 25             | 30        |
| Дрожжи хлебопекарные                                                                                                                                                                                                                                 | 0,4            | 0,5       |
| Крахмал                                                                                                                                                                                                                                              | 2              | 3         |
| Соль пищевая поваренная йодированная                                                                                                                                                                                                                 | 3              | 5         |

**Приложение 3**  
к Положению об организации питания  
в МБОУ "Средняя школа № 16 -  
Центр образования р.п. Первомайский"  
(Дошкольное отделение).

**Суммарные объемы блюд  
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

| <b>Показатели</b> | <b>от 1 до 3 лет</b> | <b>от 3 до 7 лет</b> |
|-------------------|----------------------|----------------------|
| Завтрак           | 350                  | 400                  |
| Второй завтрак    | 100                  | 100                  |
| Обед              | 450                  | 600                  |
| Полдник           | 200                  | 250                  |
| Ужин              | 400                  | 450                  |
| Второй ужин       | 100                  | 150                  |