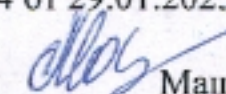


Введено в действие:
приказом директора школы
МКОУ «Бурацкая СОШ»

от 29.01.2025г №23
Директор школы:  Машихина Л.Н.

Утверждено:
На педагогическом совете
МКОУ «Бурацкая СОШ»
протокол №4 от 29.01.2025г

Директор школы:  Машихина Л.Н.

**Положение об организации питания воспитанников
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Бурацкая средняя общеобразовательная школа»**

1. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года.

2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания.

3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в дошкольной группе, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание и документацию.

4. Организация питания осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета.
5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется на договорной основе в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 27 декабря 2018 года
- «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 N 223-ФЗ.
7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками организации аусорсинга.

2. Основные цели и задачи организации питания

1. Основной целью организации питания в дошкольной группе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов .
2. Основными задачами при организации питания воспитанников дошкольной группы являются:
- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - 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;
 - анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников

1. МКОУ и поставщик питания обеспечивают гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для

детей, посещающих дошкольную группу, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Пищеблок должен быть оснащен необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой, 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 и реализации пищевой продукции.

4. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции в каждом холодильнике используются термометры, расположенные внутри. Результаты контроля температурного режима холодильного оборудования ежедневно заносятся в отдельный журнал.

5. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

Оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

6. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем

вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

8. Все помещения, предназначенные для организации питания, подвергаются регулярной уборке. Ежедневно проводится двукратная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. 9. Ежеженедельно проводится генеральная уборка и дезинфекция. Для уборки помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах.

10. Лица, работающие на пищеблоке, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности (гигрометрами) и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами

4. Порядок поставки продуктов

1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и МКОУ. Условиями контрактов предусмотрены требования к поставке продукции надлежащего качества, соответствующего действующим санитарным нормам и правилам, ГОСТ:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.),
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого решением комиссии Таможенного союза от 19.12.2011 № 880,

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принятого решением комиссии Таможенного союза от, 16.08.2011 № 769

- Единые санитарно – эпидемические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно – эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.

- «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» МР 2.3.6.0233-21 утв. 02.03.2021 г. и др.

2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной группы.

4. Товар передается в соответствии с заявкой дошкольной группы, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

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

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

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

9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья , 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 сырье не принимаются.

10. Входной контроль поступающих продуктов должен осуществляться ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,

поступающих на пищеблок дошкольной группы, который хранится в течение года.

11. Все продукты животного происхождения (мясо, куры, субпродукты, рыба, сельдь, колбаса, яйцо, вся молочная продукция -

молоко, кефир, сметана, сыр, творог, сгущенное молоко) при каждом получении оформляются через ФГИС «Меркурий» Россельхознадзора (ветнадзор) и имеют ветеринарные справки, сертификаты соответствия/декларации соответствия/ удостоверения о качестве. Работа в ФГИС «Меркурий» обеспечивает выполнение [243-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии»](#). Вся остальная поступающая продукция имеет декларации о соответствии/удостоверение качества и безопасности (хлеб и хлебобулочные изделия), товарные бирки.

5. Условия и сроки хранения продуктов

1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заместителя заведующего по хозяйственной части, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

2. Пищевые продукты, поступающие, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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.

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

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

6. Дошкольная группа обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны,

кондитерские изделия, и для овощей.

7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

1. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2. Питание осуществляется с учетом десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого директором школы.

3. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается.

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- 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.

1. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

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

3. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется акт заседания бракеражной комиссии с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

4. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню в раздевалках групп.

5. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов заведующий хозяйством.

7. Организация контроля питания в дошкольном образовательном учреждении

1. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню-требования осуществляет директор школы.

2. В дошкольной группе созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляться поваром пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве в объеме одной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

5. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- 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.

1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий по хозяйственной части и медицинский работник.

Образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

2. В компетенцию директора по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль соблюдения требований СанПиН;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания с поставщиком.

1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

1. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

1. К сервировке столов могут привлекаться дети .

2. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в зоне раздачи.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается салат и первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками 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.

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

8. Порядок учета питания

1. К началу учебного года директором ОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

2. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.15 ч. подает воспитатель. Завтрак закладывается по количеству детей.

3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости

должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения Администрации района.

7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольной группе.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

2. Мероприятия проводимые в дошкольной группе:

- . медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- . поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- . ведение необходимой документации;

- . холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в отдельном журнале;

- . информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Контроль организации питания

1. К началу нового года издается приказ о назначении лица, ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

2. Контроль организации питания в дошкольной группе осуществляют директор, заведующий хозяйством, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями.

3. Контроль организации питания в МКОУ осуществляется на основе «Положения об административном контроле организации и качества питания»

11. Документация

1. В Дошкольной группе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию) в соответствии с СанПиН:

- настоящее Положение;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

1. Перечень приказов:

- Об организации питания воспитанников ;

Приказ о создании комиссии по проведению контроля за исполнением поставщиком условий контракта

Приказ об ответственном за входной контроль

Приказ о бракеражной комиссии

Приказ о назначении ответственных за отбор и хранение суточных проб

Приказ об организации питьевого режима

12. Заключительные положения.

1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МКОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора с учетом мнения профсоюзного комитета.

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

3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

2. Случаи обеспечения питанием обучающихся МОО (в ред. постановления администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 31.08.2020 N 638)

2.1. Обеспечение питанием обучающихся в МОО осуществляется силами МОО.

Обязанность по надлежащей организации питания обучающихся возлагается на руководителя МОО. 2.2. Обучающиеся 1 - 4 классов по очной форме обучения в МОО

обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка. 2.3.

Обучающимся 5 - 11 классов по очной форме обучения в МОО предоставляется частичная компенсация стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день. Частичная компенсация стоимости питания предоставляется следующим категориям обучающихся 5 - 11 классов в МОО: - детям из малоимущих семей, имеющих среднедушевой доход, не превышающий величину прожиточного минимума на душу населения в Волгоградской области,

получающих ежемесячное пособие в центрах социальной защиты населения; (в ред. постановления администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 02.03.2022 N 170) - детям из многодетных семей; Постановление администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 26.12.2016 N 1493 (ред. от 27.12.... Документ предоставлен КонсультантПлюс Дата сохранения: 13.03.2025

КонсультантПлюс надежная правовая поддержка www.consultant.ru Страница 5 из 10

1-детям, состоящим на учете у фтизиатра, вне зависимости от среднедушевого дохода семьи ребенка; - детям из семей граждан, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", граждан, проходящих военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту или находящихся на военной службе (службе) в войсках национальной гвардии Российской Федерации, в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31 мая 1996 г. N 61-ФЗ "Об обороне", принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, граждан, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, а также граждан из числа указанных в настоящем абзаце, которые погибли (умерли) при участии в специальной военной операции на территории Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины либо умерли до

истечения одного года со дня их увольнения с военной службы (службы), исключения из добровольческого формирования вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных ими при участии в специальной военной операции; (в ред. постановления администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 28.03.2023 N 246) - детям из семей лиц, признанных беженцами на территории Российской Федерации, или получивших временное убежище на территории Российской Федерации, или признанных вынужденными переселенцами; (абзац введен постановлением администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 01.12.2022 N 937) - детям из семей лиц, пострадавших в результате чрезвычайных ситуаций природного или техногенного характера. (абзац введен постановлением администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 01.12.2022 N 937) 2.4. Обучающиеся по очной форме обучения с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, которое частично компенсируется за счет средств местного бюджета. Обучающиеся по очной форме обучения с ограниченными возможностями здоровья, не соответствующие категориям, указанным в пунктах 2.2, 2.3 настоящего Положения, обеспечиваются двухразовым питанием за счет средств местного бюджета. (п. 2.4 в ред. постановления администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 30.12.2020 N 976) 2.5. Питанием, осуществляемым в полном объеме за счет средств родителей (законных представителей), обеспечиваются дети, не причисленные к категориям обучающихся, указанным в пунктах 2.2 - 2.4 настоящего Положения. Постановление администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 26.12.2016 N 1493 (ред. от 27.12.... Документ предоставлен КонсультантПлюс Дата сохранения: 13.03.2025 КонсультантПлюс надежная правовая поддержка

www.consultant.ru Страница 6 из 10 12.6. В случае неполучения питания обучающимися в связи с непосещением МОО сумма компенсационных выплат на питание за дни, в которые питание не предоставлялось, не увеличивается. Размер частичной компенсации стоимости питания подлежит увеличению на определенный период в течение текущего финансового года в случаях полного или частичного перевода обучающихся, определенных пунктом 2.3 настоящего Положения, на карантин и (или) дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся в порядке, установленном органом исполнительной власти Волгоградской области, уполномоченным в сфере образования.

(п. 2.6 в ред. постановления администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 28.03.2023 N 246) 2.7. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому, двухразовое питание за счет средств местного бюджета предоставляется в форме сухого пайка или заменяется денежной компенсацией в порядке, предусмотренном постановлением администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской области от 14.02.2023 N 142 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными образовательными организациями Суровикинского муниципального района Волгоградской области на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией". (п. 2.7 в ред. постановления администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от

28.03.2023 N 246) 2.8. Исключен. - Постановление администрации Суровикинского муниципального района Волгоградской обл. от 01.12.2022 N 937.

Кто имеет льготы при зачислении в детский сад

Особые права позволяют раньше получить место в детском саду. Если несколько детей с одним правом — учитывается дата подачи заявления

Очередность зачисления

1. Дети с внеочередным правом на зачисление, братья или сёстры которых посещают тот же детский сад
2. Дети с внеочередным правом на зачисление
3. Дети с первоочередным правом на зачисление, братья или сёстры которых посещают тот же детский сад
4. Дети с первоочередным правом на зачисление
5. Дети с преимущественным правом на зачисление
6. Дети без льгот

Кто имеет внеочередное право на зачисление

- Дети судей, сотрудников Следственного комитета или прокуратуры
- Дети военнослужащих, добровольцев или сотрудников Росгвардии, погибших в ходе специальной военной операции (СВО)

- Дети ликвидаторов аварии на Чернобыльской АЭС и людей, получивших инвалидность или эвакуированных и переселённых из-за аварии на Чернобыльской АЭС

Кто имеет первоочередное право на зачисление

- Дети с инвалидностью
- Дети многодетных родителей
- Дети родителей с инвалидностью
- Дети военнослужащих, в том числе участников СВО
- Дети сотрудников полиции, ФСИН, ФССП, ФТС, Государственной противопожарной службы (ГПС)

Кто имеет преимущественное право на зачисление

Такое право имеют дети, братья и сёстры которых уже ходят в выбранный детский сад. Дети должны быть из одной семьи и проживать вместе

Полный перечень льготных категорий можно узнать [в местном органе управления образованием](#)

[Записать ребёнка в детский сад](#)

[Какие группы есть в детском саду](#)

[Документы для записи в детский сад](#)

[Как найти местный орган управления образованием](#)

Кто может поступить в детский сад без очереди

Некоторые дети могут поступить в детский сад вообще без очереди. Это дети:

1. Прокуроров.
2. Судей.
3. Чернобыльцев, получивших или перенесших лучевую болезнь или эвакуированных из зоны отчуждения, в том числе умерших.
4. Сотрудников Следственного комитета РФ.
5. Граждан из подразделений особого риска.
6. Погибших участников боевых действий на Украине .

[п. 11 раздела 2 рекомендаций Минобрнауки по комплектованию детсадов](#)

Местные власти могут дополнять перечень льготников. Точный список можно уточнить в региональном управлении образования.

Так, в Санкт-Петербурге ребенка участника боевых действий на Украине вне очереди зачислят в детский сад наравне с ребенком судьи или прокурора.

[п. 9 приложения № 1 к распоряжению правительства Санкт-Петербурга от 31.01.2022 № 167-р](#)

Кто первый в очереди

После тех, кого берут в детский сад без очереди, есть категории льготников, чьих детей власти обязаны зачислить в детский сад в первую очередь. Это дети:

1. Военнослужащих.
2. Сотрудников полиции, в том числе погибших или уволенных по состоянию здоровья.
3. Сотрудников органов внутренних дел.
4. Служащих в органах уголовно-исполнительной системы, противопожарной службы, органов по контролю за наркотиками и психотропными веществами, таможни и некоторых других, в том числе погибших или уволенных по состоянию здоровья.
5. Из многодетных семей.
6. Людей с инвалидностью или ребенка из семьи, в которой у одного из родителей есть инва[п. 12 раздела 2 рекомендаций Минобрнауки по комплектованию детсадов](#)

Внеочередной, первоочередной или преимущественный прием детей в ДОУ

02.05.2024

Вниманию родителей детей дошкольного возраста!

Уважаемые родители!

В соответствии с законодательством Российской Федерации при получении направления в детский сад действуют следующие **льготы**.

Вниманию родителей детей дошкольного возраста!

Уважаемые родители!

В соответствии с законодательством Российской Федерации при получении направления в детский сад действуют следующие **льготы**.

1. **Категории граждан, имеющих право на внеочередной, первоочередной или преимущественный прием детей в ДОУ:**

Внеочередное право:

— детям прокуроров (Федеральный закон от 17.01.1992 № 2202-1 «О прокуратуре Российской Федерации»);

— детям судей (Закон Российской Федерации от 26.06.1992 № 3132-1 «О статусе судей в Российской Федерации»);

— детям сотрудников Следственного комитета Российской Федерации (Федеральный закон от 28.12.2010 № 403-ФЗ «О Следственном комитете Российской Федерации»);

— дети погибших (пропавших без вести), умерших, ставших инвалидами военнослужащих и иных лиц, участвовавших в выполнении задач на территориях Южной Осетии и Абхазии (Постановление Правительства Российской Федерации от 12.08.2008 №587);

— дети погибших (пропавших без вести), умерших, ставших инвалидами военнослужащих и иных лиц, участвовавших в выполнении задач на территории Северо-Кавказского региона Российской Федерации (Постановление Правительства Российской Федерации от 09.02.2004 №65);

— дети погибших (пропавших без вести), умерших, ставших инвалидами военнослужащих и иных лиц, участвовавших в выполнении задач на территории Республики Дагестан (Постановление Правительства Российской Федерации от 25.08.1999 №936);

— дети граждан, получивших или перенесших лучевую болезнь и другие заболевания, а также ставших инвалидами вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС (Закон Российской Федерации от 15.05.1991 № 1244-1 «О социальной защите граждан, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС»);

— дети граждан, принимавших в составе подразделений особого риска непосредственное участие в испытаниях ядерного и термоядерного оружия, ликвидации аварий ядерных установок (постановление Верховного Совета Российской Федерации от 27.12.1991 №2123-1)

Первоочередное право:

— дети военнослужащих, проходящих военную службу по контракту (Федеральный закон от 27.05.1998 №76-ФЗ «О статусе военнослужащих»);

— дети участников специальной военной операции (Указ Президента Российской Федерации от 21.09.2022 №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации»);

— дети военнослужащих, проходивших военную службу по контракту и уволенные при достижении ими предельного возраста пребывания на военной службе (Федеральный закон от 27.05.1998 №76-ФЗ «О статусе военнослужащих»);

— дети военнослужащих, проходивших военную службу по контракту и уволенные по состоянию здоровья (Федеральный закон от 27.05.1998 №76-ФЗ «О статусе военнослужащих»);

— дети военнослужащих, проходивших военную службу по контракту и уволенные в связи с организационно-штатными мероприятиями (Федеральный закон от 27.05.1998 №76-ФЗ «О статусе военнослужащих»);

— дети сотрудников полиции и находящиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 07.02.2011 №3-ФЗ «О полиции»);

— дети сотрудников полиции, погибшие (умершие), и находившиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 07.02.2011 №3-ФЗ «О полиции»);

— дети граждан, уволенных со службы в полиции по особым обстоятельствам, и находящиеся (находившиеся) на их иждивении дети (Федеральный закон от 07.02.2011 №3-ФЗ «О полиции»);

— дети сотрудников учреждений и органов уголовно-исполнительной системы и находящиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);

— дети сотрудников учреждений и органов уголовно-исполнительной системы, погибшие (умершие) и находившиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);

— дети граждан, уволенных со службы в учреждениях и органах уголовно-исполнительной системы по особым обстоятельствам, и находящиеся (находившиеся) на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);

— дети сотрудников органов принудительного исполнения и находящиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);

— дети сотрудников органов принудительного исполнения, погибшие (умершие), и находившиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);

— дети граждан, уволенных со службы в органах принудительного исполнения по особым обстоятельствам, и находящиеся (находившиеся) на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);

— дети сотрудников федеральной противопожарной службы Государственной противопожарной службы и находящиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);

— дети сотрудников федеральной противопожарной службы Государственной противопожарной службы, погибшие (умершие), и находившиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);

- дети граждан, уволенных со службы в федеральной противопожарной службе Государственной противопожарной службы по особым обстоятельствам, и находящиеся (находившиеся) на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);
- дети сотрудников таможенных органов Российской Федерации и находящиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);
- дети сотрудников таможенных органов Российской Федерации, погибшие (умершие), и находившиеся на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);
- дети граждан, уволенных со службы в таможенных органах Российской Федерации по особым обстоятельствам, и находящиеся (находившиеся) на их иждивении дети (Федеральный закон от 30.12.2012 №283-ФЗ «О социальных гарантиях сотрудникам некоторых федеральных органов исполнительной власти и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»);
- дети из многодетных семей (подпункт «б» пункта 1 Указа Президента Российской Федерации от 05.05.1992 г. №431 «О мерах по социальной поддержке семей»);
- дети-инвалиды (пункт 1 Указа Президента Российской Федерации от 02.10.1992 г. №1157 «О дополнительных мерах государственной поддержки инвалидов»);
- дети, один из родителей которых является инвалидом (пункт 1 Указа Президента Российской Федерации от 02.10.1992 г. №1157 «О дополнительных мерах государственной поддержки инвалидов»).

Преимущественное право.

Ребенок, в том числе усыновленный (удочеренный) или находящийся под опекой или попечительством в семье, включая приемную семью либо в случаях, предусмотренных законами субъектов Российской Федерации, патронатную семью, имеет право преимущественного приема на обучение по основным общеобразовательным программам в государственную или муниципальную образовательную организацию, в которой обучаются его брат и (или) сестра (полнородные и неполнородные, усыновленные (удочеренные), дети, опекунами (попечителями) которых являются родители (законные представители) этого ребенка, или дети, родителями (законными представителями) которых являются опекуны (попечители) этого ребенка, за исключением случаев, предусмотренных частями 5 и 6 статьи 67 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.

2. Срок действия документов, подтверждающих льготный статус

Срок действия документа (справки с места службы), подтверждающего наличие льготы на внеочередное или первоочередное зачисление ребенка в образовательную организацию у родителей:

- 1) прокуроров; судей; сотрудников Следственного комитета Российской Федерации; сотрудников, обеспечивающих правопорядок на территории Северо-Кавказского региона РФ, на территории Республики Дагестан, на территориях Южной Осетии и Абхазии; военнослужащих, сотрудников полиции, сотрудников органов уголовно-исполнительной системы, учреждений и органов принудительно-исполнительской системы, сотрудников федеральной противопожарной службы, сотрудников таможенных органов:
- во время массового распределения мест с 1 мая по 30 сентября включительно;
 - в дальнейшем в период текущего распределения с 1 сентября по 30 апреля включительно;
- 2) заявителей, имеющих статус многодетной семьи, и/или наличие инвалидности у ребенка или у одного из родителей, граждане, получившие или перенесшие лучевую болезнь и другие заболевания, а также ставшие инвалидами вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС, граждане, принимавших в составе подразделений особого риска непосредственное участие в испытаниях ядерного и термоядерного оружия, ликвидации аварий ядерных установок определяется сроком указанным в данном документе;
- 3) заявители, имеющие льготу как участник специальной военной операции, документ действует бессрочно,
- 4) заявители, имеющие преимущественное право дополнительно предоставляют реквизиты свидетельства о рождении полнородных или неполнородных братьев и (или) сестер.

Режим питания детей в детском саду устанавливается в соответствии с правилами, нормативами и гигиеническими рекомендациями, регламентирующих организацию питания детей в образовательных учреждениях: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".



Примерное 10-дневное меню

Режимы питания в группах

График выдачи готовой продукции

График выдачи продуктов питания из кладовой

График закладки сырых продуктов

Технологические карты

Положение о бракеражной комиссии

Положение об организации питания воспитанников

План работы бракеражной комиссии на учебный год

Инструкция №1 для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

Инструкция № 2 для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

Инструкция №3 для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания

Рациональное питание в ДОУ

Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

Организация питания в ДОУ начинается с заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками. Доставка осуществляется строго с сертификатами качества продуктов, специальным автотранспортом поставщиков. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Особое внимание уделяется контролю за качеством и срокам реализации поставляемых продуктов: наличие сертификатов, соблюдение товарного качества, условий хранения. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

В складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов имеются приборы для измерения температуры.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах

на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

ДООУ оборудовано пищеблоком и работает на сырье. Помещение пищеблока оснащено всем необходимым технологическим оборудованием.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке, который размещён на первом этаже и имеет отдельный выход.

В МБДООУ организовано 4-х разовое горячее питание завтрак, 2 завтрак, обед, полдник и в соответствии с требованиями СанПиН , составлено 10-дневное меню.

На основании десятидневного меню, ежедневно составляется меню-раскладка, в котором указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо и его масса в сыром и готовом виде (выход блюда). Объём пищи, и выход блюд строго соответствует возрасту ребёнка

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.



Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Медсестра отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку, являющуюся документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по расходу продуктов на блюда в отдельные приемы пищи.

В меню-раскладке проставляют дату, общее количество питающихся детей и отдельно детей, находящихся в учреждении в данное время. По каждому блюду указывается выход (масса порции готового блюда) в граммах - на одного ребенка. Массу продуктов лучше указывать только в граммах или только в килограммах.

Блюда готовятся согласно технологических карт установленного образца.



Технологическая карта

При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам и углеводам.



СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

от 3-х до 7-ми лет

400 - 550

600 - 800

250 - 350

450 - 600

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 – 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 – 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 – 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется картофелемялка.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

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

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

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

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

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты..

Организация питьевого режима соответствует требованиям СанПиН. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Для правильной организации питания детей в дошкольных учреждениях ведётся следующая документация:

- утвержденный набор продуктов для дошкольных учреждений;
- меню-раскладки и примерные 10-дневные меню ;
- накопительная ведомость расхода продуктов;
- бракеражный журнал;
- тетрадь бракеража сырой продукции;
- картотека блюд;
- нормы выхода мясных, рыбных, овощных блюд при тепловой обработке;
- таблица замены продуктов по основным пищевым веществам.

Штат пищеблока укомплектован в соответствии со штатным расписанием: 1 повар и 1 подсобный работник . Все работники проходят ежегодный медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение. Обеспеченность спецодеждой и моющими средствами - 100%.

Выполнение санитарно-гигиенического режима, организация питания является предметом постоянного контроля заведующего, медсестры, заведующего хозяйством.

В рационе питания увеличилась доля молочных изделий, мяса, рыбы, фруктов.

В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба и мяса.

Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают кисломолочные продукты.

Для укрепления здоровья детей с целью профилактики кариеса, организована витаминотерапия (витаминизация блюд, ежедневное употребление соков, фруктов, овощей).

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

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.



РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОУ



ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДА

- Организация питания в ДОУ организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13. Питание 4-х разовое: первый завтрак с 8-40 до 9-00, второй завтрак с 10-30 до 10-40, обед с 12-20 до 12-40, полдник 15-30 до 15-40 в зависимости от возраста детей и их распорядка дня.
 - В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.
 - На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд.
 - Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых

блюд

- Ежедневно медсестрой отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100гр., которая хранится 48 часов.
- Продукты завозятся экспедитором по заявке. Продукты принимаются при наличии сертификата качества и накладной.
- Пищевые продукты, поступающие в МКДОУ, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям.
- Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности. Имеется достаточное количество холодильного оборудования.
- Стоимость питания (в расчете на 1 воспитанника в день) составляет 86 рублей
- Родители информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню

Режим питания в детском саду определяется временем пребывания детей и режимом работы учреждения: 1

- при 8–10-часовом пребывании детей организуется 3–4-разовое питание; 1
- при 10,5–12-часовом пребывании детей — 4–5-разовое питание; 1
- при 13–24-часовом пребывании детей — 5–6-разовое питание. 1

Рекомендуется следующее распределение энергетической ценности по приёмам пищи: 1

- завтрак — 20–25% суточной энергетической ценности; 1
- обед — 30–35% суточной энергетической ценности; 1
- полдник — 10–15% суточной энергетической ценности; 1
- ужин — 20–25% суточной энергетической ценности. 1

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. **Обед** должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). **Полдник** включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. **Ужин** может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки. 1

Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, в детском саду должно быть разработано **индивидуальное меню**.

Формирование у родителей (законных представителей детей), а также лиц, занятых в сфере ухода и присмотра за детьми навыков организации здорового питания

Рекомендации по организации питания

Питание детей должно быть здоровым, физиологически полноценным, разнообразным, безопасным, способствовать росту и гармоничному развитию.

Рекомендуемая пищевая ценность меню для детей дошкольного возраста в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, регламентирующими требования к организации питания детей в дошкольных организациях должна составлять

- для детей от 2-х до 3-х лет 1400 ккал/сутки ($\pm 10\%$);
- для детей 3-7 лет – 1800 ккал/сутки ($\pm 10\%$).

Рекомендуемое процентное распределение калорийности по приемам пищи должно составлять для детей:

- на завтрак 20-25% от суточной калорийности,
- второй завтрак – 5%,
- обед – 30-35 %,
- полдник 10-15%,
- ужин 20-25%,
- второй ужин – 5%.

***Завтрак** должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные или яичные блюда и др.), горячего напитка и иных не горячих блюд.*

Дополнительно рекомендуется включать бутерброд, свежие овощи и плоды.

Второй завтрак состоит из сока или свежих фруктов и ягод.

Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса (субпродуктов), рыбы или мяса птицы), гарнир, напиток (в том числе витаминизированные компот или кисель). В качестве закуски рекомендуется использовать салат из свежих или переработанных овощей. Допускается добавление свежей зелени, использование порционированных овощей (дополнительный гарнир).

Полдник состоит из сладкого блюда (запеканки, булочные или кондитерские изделия), горячего или холодного напитка (молоко, кисломолочный напиток, сок), рекомендуется также включать свежие фрукты.

Ужин должен состоять из закуски, основного второго блюда или творожного блюда, горячего напитка.

На **второй ужин** рекомендуется предлагать детям кисломолочные напитки. Ежедневно следует включать мясо и (или) птицу, молоко, овощи, фрукты, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, мясо птицы, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты - 1 раз в 2- 3 дня.

Для приготовления блюд, учитывая особенности физиологии пищеварения ребенка, рекомендуется использовать щадящие методы кулинарной обработки (варка, приготовление на пару, тушение, запекание, пассерование, припускание), обеспечивающих сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов.

Для обеспечения физиологической ценности предлагаемого детям меню рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (из расчета средних показателей за 10 дней) для детей дошкольного возраста (таблица 3).

Для повышения вкусовых качеств пищи можно в небольших количествах использовать зелень и др. приправы (петрушку, укроп, лук, ревеня).

При составлении меню для ребенка рекомендуется соблюдать следующие принципы:

1) калорийность должна соответствовать энергетическим тратам, при этом, 12-17% энергии необходимо получать за счет белков, 25-35% - за счет жиров и 50- 55% - за счет углеводов;

2) следует правильно распределять калорийность рациона в течение дня;

3) пищевой рацион должен обеспечивать организм необходимым количеством воды, витаминов, минеральных солей и содержать все незаменимые аминокислоты и ненасыщенные жирные кислоты;

4) при составлении меню должно быть сведено к минимуму использование продуктов, содержащих критически значимые нутриенты;

5) продукты, используемые в питании детей дошкольного возраста не должны содержать усилителей вкуса (ароматизаторы, вкусовые добавки, подслащающие вещества, кислоты и регуляторы кислотности), искусственные красители (красители, стабилизаторы окраски); не рекомендуется включать в меню продукты, в состав которых входят добавки, повышающие сохранность продуктов питания и увеличивающие сроки их хранения (консерванты).

Пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроками годности. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль).

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, предназначенные для приготовления салатов, рекомендуется варить в кожуре.

При приготовлении блюд для детей рекомендуется пользоваться сборниками рецептов для детского питания.

Для того, чтобы пища хорошо усваивалась, она должна быть разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съедает с удовольствием, т.е. с аппетитом. Аппетит зависит и от режима питания.

Режим питания предусматривает определенные часы приема пищи и интервалы между ними, количественное и качественное распределение ее в течение дня.

Важными элементами правильной организации питания ребенка являются, режим приема пищи в течение дня, правильное распределение продуктов.

Необходимо понимать, что пища переваривается в желудке ребенка в среднем в течение трех с половиной — четырех часов, поэтому интервалы между приемами пищи должны быть примерно равны этому времени.

Для детей трех — четырехлетнего возраста наиболее физиологичен режим с четырехразовым приемом пищи:

- в 8 часов утра — завтрак (горячее блюдо, овощи и горячий напиток,
- в 12 — обед (закуска, первое блюдо, второе основное блюдо и гарнир, напиток,
- в 15.30 — полдник (напиток и десерт),
- в 19 — ужин (закуска, второе блюдо и горячий напиток).

Возможна организация дополнительных приемов пищи — так называемые перекусы — второй завтрак (выдача фруктов, соков) и второй ужин (кисломолочный напиток).

Целесообразно сохранять такой режим питания на протяжении всего дошкольного возраста. Часы приема пищи должны быть постоянными, отклонения от установленного времени не желательны и не должны превышать 15-30 мин.

При запаздывании с принятием пищи налаженная работа пищеварительных желез расстраивается, выделение пищеварительного сока снижается и постепенно развивается анорексия (понижение аппетита).

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) — не менее 1,5 часов. Для приема пищи в режиме дня ребенка должно выделяться 20-30 минут.

Здоровое питание — одно из базовых условий формирования здоровья детей, их гармоничного роста и развития. Нездоровое пищевое поведение формирует риски избыточной массы тела, сахарного диабета, заболеваний органов пищеварения, эндокринной системы, системы кровообращения. Подтверждением рисков служат регистрируемые показатели заболеваемости.

Основные принципы здорового питания, которые должны реализовываться каждый день:

1) обеспечение разнообразия меню (включение блюд, предусматривающих использование не менее 20 наименований продуктов в суточном меню, отсутствие повторов блюд в течение дня и двух смежных с ним календарных дней);

2) соответствие энергетической ценности энергозатратам, химического состава блюд - физиологическим потребностям организма в макро- и микронутриентах;

3) использование в меню блюд, рецептуры которых, предусматривают использование щадящих методов кулинарной обработки;

4) использование в меню пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли; а также продуктов, содержащих пищевые волокна; продукты, обогащенные витаминами, микроэлементами, бифидо- и лакто- бактериями и биологически активными добавками;

5) оптимальный режим питания;

6) наличие необходимого оборудования и прочих условий для приготовления блюд меню, хранения пищевых продуктов;

7) отсутствие в меню продуктов в технологии изготовления которых использовались усилители вкуса, красители, запрещенные консерванты; продуктов, запрещенных к употреблению в дошкольных организациях; а также продуктов с нарушениями условий хранения и истекшим сроком годности, продуктов без маркировочных ярлыков и (или) без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Бурацкая средняя общеобразовательная школа»

Список обучающихся на 01.04.2025г
Учащиеся 1-4 классов 100% льготное питание

№п/п	Ф.И.О учащегося		Класс	Льгота
1	Тимофеева Валентина Ильинична	16.03.2017	1	Учащиеся 1-4 классов
2	Плешаков Захар Денисович	03.08.2017	1	Учащиеся 1-4 классов
3	Жигалов Николай Михайлович	07.10.2017	1	Учащиеся 1-4 классов
4	Плешакова Агата Денисовна	29.03.2015г	3	Учащиеся 1-4 классов
5	Татарова Елена Викторовна	16.04.2015г	3	Учащиеся 1-4 классов
6	Швабауэр Анастасия Сергеевна	26.09.2015г	3	Учащиеся 1-4 классов
7	Ковалева Варвара Александровна	15.10.2015г	3	Учащиеся 1-4 классов
8	Аксенова Кристина Игоревна	03.12.2015г	3	Учащиеся 1-4 классов
9	Швабауэр Тимофей Сергеевич	17.04.2014	4	Учащиеся 1-4 классов
10	Тимофеев Михаил Ильич	26.07.2014г	4	Учащиеся 1-4 классов
11	Ануфриева София Сеймуровна	21.11.2014г	4	Учащиеся 1-4 классов
12	Черданцев Сергей Денисович	10.01.2015г	4	Учащиеся 1-4 классов
13	Братухина Дарина Сергеевна	26.02.2015г	4	Учащиеся 1-4 классов

Учащиеся 5-11 классов из многодетных семей

1	Булатова Анастасия Андреевна	16.10.2013	5	многодетн.
2	Ельшова Екатерина Васильевна	28.02.2014	5	многодетн.
3	Клещин Ярослав Александрович	20.09.2013	5	многодетн.
4	Братухин Дмитрий Сергеевич	03.10.2013	5	многодетн.
5	Аксенова Карина Игоревна	31.08.2011	7	многодетн.
6	Ельшова Евгения Васильевна	13.10.2011	7	многодетн.
7	Таналиева Маргарита Максимовна	16.02.2012	7	многодетн.
8	Ковалева Полина Павловна	13.07.2010	8	многодетн.
9	Черданцева Анна Денисовна	18.09.2010	8	многодетн.
10	Булатов Станислав Андреевич	07.08.2010	8	многодетн.
11	Касимов Артем Александрович	28.05.2008	10	многодетн.

12	Черданцев Иван Денисович	12.07.2008	10	многодетн.
13	Татаров Игорь Викторович	13.11.2008	10	многодетн.
14	Кузьмина Дарья Викторовна	04.01.2008	11	многодетн.
15	Белоусов Артем Олегович	25.02.2007	11	СВО(погибший
16	Илясов Михаил Михайлович	07.07.2008	10	СВО(погибший

Директор школы: /Машихина Л.Н.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Бурацкая средняя общеобразовательная школа»

Список обучающихся на 01.04.2025г

Лысовский филиал

Учащиеся 1-4 классов 100% льготное питание

№ п/п	ФИО учащегося	Дата рождения	Класс	Льгота
1	Лиманский Адам Николаевич	28.01.2018	1	Учащиеся 1-4 классов
2	Панченко Дарина Владимировна	07.06.2017	1	Учащиеся 1-4 классов
3	Шулаков Захар Семенович	21.12.2016	1	Учащиеся 1-4 классов
4	Фомченко Максим Александрович	15.07.2016	2	Учащиеся 1-4 классов
5	Лиманский Руслан Николаевич	16.04.2015	3	Учащиеся 1-4 классов
6	Машихина Милана Савельевна	25.02.2016	3	Учащиеся 1-4 классов
7	Панченко Арсен Владимирович	14.07.2015	3	Учащиеся 1-4 классов
8	Яровой Егор Сергеевич	21.04.2015	3	Учащиеся 1-4 классов
9	Лиманский Егор Николаевич	07.04.2014	4	Учащиеся 1-4 классов
10	Ежов Данил Янушевич	20.07.2013	4	Учащиеся 1-4 классов

Учащиеся 5-9 классов

1	Ежов Александр Владимирович	07.11.2013	5	Многодетная семья
2	Шулаков Игнат Семенович	20.07.2011	5	Многодетная семья
3	Керимова Сабина Джехуновна	25.09.2012	6	Малообеспеченная семья
4	Панченко Диана Владимировна	14.03.2012	6	Многодетная семья
5	Шулаков Максим Семенович	20.07.2011	6	Многодетная семья
6	Панченко Рустам Янушевич	25.05.2012	6	ОВЗ на домашнем обучении
7	Джафарова Сабина Рафаиловна	17.10.2011	7	Многодетная семья
8	Казанцева Варвара Андреевна	14.04.2011	7	Малообеспеченная семья
9	Фетисов Артём Николаевич	22.04.2011	7	Малообеспеченная семья
10	Джафаров Джамал Рафаилович	09.04.2010	8	Многодетная семья

11	Шулакова Наталья Семеновна	03.05.2009	8	Многодетная семья
12	Микалаке Семён Семенович	24.03.2010	8	Многодетная семья
13	Керимова Айсу Джехуновна	21.09.2009	9	Малообеспеченная семья

Директор школы:

/Машихина Л.Н.