

# ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ

## Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы «Школа № 1298 «Профиль Куркино»



**1298**  
ПРОФИЛЬ  
КУРКИНО

125466, г. Москва, ул. Юровская, д.99, тел: 8 (495) 369-24-05 ИНН 7733558487  
КПП 773301001 ОГРН 1057749597839 ОКПО 93421349 E-mail: [1298@edu.mos.ru](mailto:1298@edu.mos.ru)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ Школа № 1298  
«Профиль Куркино»  
В.Н. Агибалова  
«15» мая 2022 г.

### ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, НУЖДАЮЩИХСЯ В ЛЕЧЕБНОМ И ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ, В ДОШКОЛЬНЫХ ГРУППАХ ГБОУ ШКОЛА № 1298 «ПРОФИЛЬ КУРКИНО»

Настоящим Положением (далее – Положение) регулируется процесс организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в дошкольных группах ГБОУ Школа № 1298 «Профиль Куркино» (далее – Школа) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Департамента образования и науки города Москвы от «05» мая 2022 года № 371 и иными законодательными актами Российской Федерации.

Для организации процесса питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, Школа обязуется:

- организовать помещение для приема пищи, приготовленной в домашних условиях (далее – «домашняя пища»);
- оборудовать помещение для приема «домашней пищи» холодильником для хранения рационов и суточной пробы, микроволновой печью, термошупом и обеденной мебелью. Холодильники и микроволновая печь не могут быть использованы для иных целей, кроме как для организации питания детей, и должны быть промаркированы. Для каждого холодильника предусмотрено ведение журнала температурного режима;
- организовать в помещении для приема «домашней пищи» круглосуточное видеонаблюдение для фиксации фактов передачи рационов и помещения их в холодильник;

- организовать в помещении или непосредственной близости от него условия для мытья рук воспитанников;
- предусмотреть размещение инструкций для работников Школы по подаче и разогреву блюд в помещении для приема «домашней пищи»;
- издать приказ о закреплении ответственных лиц по организации питания детей «домашней пищей»;
- утвердить приказом алгоритм действий ответственных лиц по организации питания детей «домашней пищей»;
- предложить законным представителям воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, подписание дополнительного соглашения к договору присмотра и ухода о применении данного Положения относительно конкретных воспитанников.

В свою очередь, родители (законные представители) воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, обязуются:

- предоставить в Школу оригинал заявления о потребности и согласии в организации питания воспитанника «домашней пищей» с приложением заключения врача, выданного медучреждением государственной системы здравоохранения, подтверждающего наличие данной потребности, с указанием заболевания, расшифровки ограничений на группу продуктов или пищевого аллергена, срока действия назначенной диеты, даты следующего посещения лечащего врача;
- предоставить в Школу справку о том, что ребенок состоит на учете у медицинского специалиста (диетолог, иммунолог, аллерголог и т.д.) по соответствующему заболеванию;
- подписать дополнительное соглашение к договору присмотра и ухода о применении данного Положения относительно конкретных воспитанников;
- предоставить в Школу индивидуальное меню, разработанное врачом-аллергологом медучреждения государственной системы здравоохранения для конкретного воспитанника, в соответствии с которым будет осуществляться организация питания «домашней пищей» в соответствии с требованиями настоящего Положения;
- ежедневно предоставлять в Школу рационы питания воспитанника в отдельных контейнерах для каждого приема пищи с

соответствующей маркировкой, а также суточную пробу в соответствии с требованиями настоящего Положения.

### **Взаимодействие родителей (законных представителей) воспитанника и работников Школы**

Настоящим Положением, а также дополнительным соглашением к договору присмотра и ухода предусматривается, что при переходе воспитанника на питание «домашней пищей» централизованное питание в дошкольных отделениях исключается. Питание воспитанника осуществляется в соответствии с меню, разработанным врачом-аллергологом медучреждения государственной системы здравоохранения для конкретного воспитанника, предоставленным родителями (законными представителями).

Ежедневно в момент прихода воспитанника в дошкольное отделение родители (законные представители) передают ответственному работнику Школы рационы питания, приготовленные в домашних условиях в день, предназначенный для их употребления воспитанником.

По факту передачи рационов родители (законные представители) воспитанника и ответственный работник Школы ежедневно осуществляют прием-передачу готовых рационов и подписывают акт приема передачи готовых рационов и суточной пробы. По окончании пребывания воспитанника в дошкольном отделении в данный день родителю (законному представителю) предоставляется пустая тара (контейнеры), не прошедшая обработку (мытьё и дезинфекцию). Обработку (мытьё и дезинфекцию) контейнеров готовых рационов и суточной пробы родители (законные представители) осуществляют самостоятельно в домашних условиях.

### **Требования к контейнерам, содержащим в себе рационы воспитанника:**

В каждом контейнере должно содержаться не более одного рациона питания воспитанника на конкретный день приема «домашней пищи». Контейнер должен быть изготовлен из материала, пригодного для использования при организации детского питания и разогрева в микроволновой печи. Каждый контейнер должен иметь сертификат соответствия данным требованиям.

### **Требования к маркировке контейнера, содержащего в себе рационы воспитанника:**

На каждом контейнере, содержащем в себе рацион воспитанника, должна быть маркировка со следующей информацией:

- ФИО воспитанника;

- группа воспитанника;
- наименование рациона питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);
- состав рациона с указанием массы ингредиентов и информацией об энергетической ценности;
- масса готового рациона;
- дата и время приготовления рациона;
- дата и время упаковки рациона;
- срок реализации рациона;
- условия хранения рациона;
- продолжительность разогрева рациона с указанием мощности разогрева.

### **Суточная проба**

Суточная проба – готовый рацион воспитанника, весом не менее 100 г., предоставляемый родителем (законным представителем) совместно с основным рационом в аналогичной упаковке с аналогичной маркировкой. В маркировке дополнительно указывается, что данный рацион является суточной пробой.

Суточная проба необходима для контроля доброкачественности и безопасности пищи. В случае наступления неблагоприятных последствий для здоровья воспитанника образцы суточной пробы направляются на экспертизу.

Суточная проба хранится в отдельном холодильнике не менее 48 (сорока восьми) часов, после чего утилизируется. Пустая тара без обработки передается родителям (законным представителям) в день утилизации суточной пробы. В случае, если необработанный контейнер из-под суточной пробы является невостребованным более 96 (девяноста шести) часов, представители Школы оставляют за собой право по утилизации данного контейнера с составлением соответствующего акта.

### **Требования к массе порций детей в зависимости от возраста (в граммах):**

Блюдо	Масса порций
	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)	150-200

при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50-60
Первое блюдо	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70-80
Гарнир	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200
Фрукты	100

### **Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
Непотрошенная птица.
Мясо диких животных.
Яйца и мясо водоплавающих птиц.
Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
Макаронны по-флотски (с фаршем), макаронны с рубленым яйцом.
Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
Простокваша - "самоквас".
Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
Квас.
Соки концентрированные диффузионные.
Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
Острые соусы, кетчупы, майонез.
Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
Ядро абрикосовой косточки, арахис.
Газированные напитки; газированная вода питьевая.
Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
Жевательная резинка.
Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
Карамель, в том числе леденцовая.
Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
Окрошки и холодные супы.
Яичница-глазунья.
Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
Готовая продукция, реализуемая в местах общественного питания
Готовые блюда фабричного изготовления (в т.ч. размороженные)