

**СОГЛАСОВАНО**

Мнение Совета родителей

МБДОУ «Детский сад № 6 « Василек»  
(протокол от 25 декабря 2020 г. № 4 )

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ Детский сад № 6 «  
Василек»

  
Н.А. Жартовская  
28 декабря 2020 г.



**Положение  
об организации питания воспитанников  
Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад № 6 « Василек»**

## 1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 16 «Василек» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «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, и Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 6 «Василек» Кувандыкского городского округа Оренбургской области» (далее - Учреждение).

1.2 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 в Учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания воспитанников, 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.

## 2. Основная цель и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников 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 Учреждения 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 Учреждения в части
- организации и обеспечения качественного питания.

## 3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в Учреждение, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья,

фабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроремкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в 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; 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.

3.4. 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.

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

3.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

3.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

3.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3.9. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

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

- 4.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 4.2. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 4.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном ФЗ на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми.
- 4.4. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта (договора).
- 4.5. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в Учреждение.
- 4.6. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения.
- 4.7. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.
- 4.8. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.9. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.10. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.11. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.12. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщиком, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Прием пищевых продуктов, поступающих в Учреждение, 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 в Учреждение не принимаются.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться 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. В Учреждении имеются овощехранилище, холодильные камеры, кладовые для хранения сухих продуктов.
- 5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Требования к организации питания**

Учреждение обеспечивает рациональным сбалансированным 4-х разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в Учреждении.

6.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.

6.3. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно.

6. Требования к организации питания

6.4. Для приготовления пищи Учреждение имеет: оборудованный пищеблок, технологическое оборудование, инвентарь:

- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей
- мебелью; штат работников для приготовления пищи (2 повара, кухонный работник);
- штат работников для раздачи пищи (помощники воспитателей).
- 6.5. Штат работников должен иметь соответствующую квалификацию, предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку установленного образца.

6.6. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

## **7. Организация питания на пищеблоке**

7.1. Питание осуществляется на основании 10-дневного циклического меню. Меню утверждается заведующим Учреждения.

7.2. Меню составляется отдельно для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом длительности режима пребывания воспитанников в Учреждении.

7.3. 10-дневное циклическое 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 меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

7.4. При составлении 10-дневного циклического меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 25 %; второй завтрак- 5%; обед - 35%; полдник 15%. В соответствии с пунктом 8.1.2.1 СанПиН при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена не менее чем на 5% соответственно. Допускаются в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (таблица №10 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

7.5. В соответствии с 10-дневным циклическим меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню-требование, 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 пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (таблица №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

7.7. 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, обогащенная йодказеином молочная продукция.

7.8. Для родителей на информационных стендах размещается 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.

- 7.9. При составлении меню - требования учитывается численность воспитанников.

7.10. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте. 7.11. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

7.12. Один раз в месяц ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

7.13. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале готовой продукции.

7.14. Отбор суточной пробы осуществляется поварами, 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) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции, не менее 48 часов). Емкости хранятся в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C., с указанием даты, наименования приема пищи.

7.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, необходима организация лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.16. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом заведующего.

7.17. В Учреждении для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей.

7.18. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой

продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

7.19. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

7.20. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- ежедневное меню;
- 10 дневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- контракты на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП;

## **8. Организация питания детей в группах**

8.1. Организация питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и включает в себя: создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи

:• формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

8.2. Получение пищи на группу осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

8.4. Пред раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором - тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

8.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого воспитанника.

8.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

8.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.

- салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы); разливается третье блюдо;
- расставляется закуска;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого салатники убирают и воспитанники приступают к приему первого
- блюда: по окончании приёма первого блюда убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 8.9. В группах раннего возраста воспитатели, помощники воспитателя докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

## **9. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников**

9.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.

9.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется: за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве

- ежемесячной родительской платы: за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей
- (льготные категории) в форме оплаты за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждении частично или полностью.

9.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табеля посещаемости детей, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

9.4. Внесение родительской платы в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

## **10. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

10.1. В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

10.2. Воспитатели в группах и ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников.

10.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню - требование составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.

10.4. При составлении меню-требования учитываются: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы:

- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;

нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- стоимость и наличие продуктов

- 10.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню требования изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню требования не допускаются.

10.6. Меню-требование составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром принимающим продукты, заведующим хозяйством, выдающим продукты.

10.7. На следующий день, в 8.30 ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

10.8. В случае снижения численности воспитанников до 3-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требованию, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы. Убавление продуктов питания обед, полдник -- не производится.

10.9. В случае снижения численности детей свыше 3-х, завтрак выдается в полном объеме т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов в 6.00-7.30, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда. В случае снижения численности воспитанников свыше 3-х, производится возврат основных продуктов (мясо, масло, сахар, яйца и другие). С последующим приемом пищи (обед, полдник,) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: цыплята, так как перед закладкой, производимой в 07.00 размораживают;

- повторной заморозке указанная продукция не подлежит: овощи, если они прошли тепловую обработку;

- яйцо вареное;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

10.10. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Для усиления контроля над расходом продуктов питания и упорядочения их учета производится округление в крайней правой колонке «расходы продуктов питания (количество) за день, кг» до двух знаков после запятой: - масло сливочное; - масло растительное; - хлеб и хлебобулочные изделия; - томатная паста, сахар;- сухофрукты, кондитерские изделия. - крупы, макароны. до одного знака после запятой: - овощи и картофель. - фрукты. - соки.

10.11. Ответственный за питание 1 раз в год проводит мониторинг, по результатам которого заведующий издает приказ, в котором указывается процентное уменьшение выписываемых продуктов по сравнению с дневной нормой.

10.12. Дежурные администраторы осуществляют выборочный контроль за закладкой основных продуктов в котел согласно графику. Совместно с дежурным администратором контроль за закладкой основных продуктов могут осуществлять члены бракеражной комиссии и представители родительской общественности.

## **11. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников**

11.1. Заведующий Учреждением: несет ответственность за организацию питания воспитанников 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 Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;

• обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на

• заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при заведующем; ежедневно утверждает меню - требование;

• 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;

• заключает договоры на поставку продуктов питания

• 11.2. Заведующий хозяйством : составляет договоры с поставщиками и ведет учет договоров на поставку продуктов питания; составляет списки по начислению родительской оплаты согласно оборотно сальдовой ведомости; обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды,

• спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем; за наличием посуды на пищеблоке и групповых ячейках;

• за работой технологического оборудования пищеблока

11.3. Заведующий хозяйством:

• 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, деклараций о соответствии, счёт-фактур и др.) отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;

• выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 15.00, согласно количеству воспитанников на следующий рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара;

• следит за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение, правильным хранением и соблюдением сроков реализации, контролирует выполнение натуральных норм;

• составляет ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые отчеты по питанию

• контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

• 11.4. Воспитатели: несут ответственность за организацию питания в группе;

• несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников поданных на питание; ежедневно с 08.00 до 08.20 уточняют количество воспитанников на текущий день;

• предусматривают в планах образовательной деятельности 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 воспитанников, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время

д. вносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания;

- контролируют питание воспитанников.

11.5. Родители (законные представители) воспитанников: представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате:

- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают 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:

• знакомятся с 10-ти дневным циклическим меню и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

11.6. Ответственный за питание в Учреждении осуществляет контроль: за работой работников пищеблока;

- качеством при отовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;

за питанием воспитанников, соблюдением натуральных норм продуктов питания;

- ежедневно в составе бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал;

- ежедневно представляет заведующему на подпись меню-требование;

- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарноэпидемиологических требований.

11.7 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 графику: ежедневно 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 воспитанников, объему разовых порций.

## 12.Питьевой режим

12.1.В Учреждении организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. В Учреждении обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава группы, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

12.2. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков и промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Времена смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

### **13. Контроль за организацией питания в Учреждении**

13.1. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

13.2. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДОУ.

13.3. Дополнительный контроль организации питания осуществляется бракеражной комиссией с привлечением родительской общественности.

### **14. Заключительные положения**

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, согласовывается Общим собранием трудового коллектива и утверждается приказом заведующего ДОУ.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок до внесения изменений и дополнений.

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

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

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

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

### **2.2. Режим питания**

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

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

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.2. Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- 10 дневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП;
- ...

## **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## **3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

### **3.1. Обязательные приемы пищи**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- в случае смерти воспитанника (признания его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявления умершим);
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада;
- ...

## **3.2. Питьевой режим**

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **4. Финансовое обеспечение**

### **4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания**

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета;
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

### **4.2. Организация питания за счет средств родительской платы**

4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

4.2.2. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

4.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует ответственный за организацию питания при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников;
- ...

4.2.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

4.2.5. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

4.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 5-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

4.2.7. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.2.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

#### **4.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета**

4.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Энской области осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

4.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

#### **4.4. Организация питания за счет внебюджетных средств**

4.4.1. Внебюджетные средства детский сад направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

### **5. Меры социальной поддержки**

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме, установленной в приложении № 2 к настоящему Положению;
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

5.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

5.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего детским садом по согласованию с главой администрации Энского района Энской области. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

5.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

## **6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

6.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- ...

## **7. Контроль за организацией питания**

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

## **8. Ответственность**

8.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

8.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.