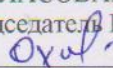
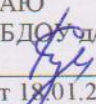
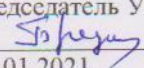


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД «РОДНИЧОК» Г. ЮЖИ

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК МБДОУ  
 Ошапкина И.В.  
Протокол № 4 от 18.01.2021г.



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ ч/с «Родничок» г.Южи  
 Кувшинова О.А.  
Приказ № 21 от 18.01.2021.

СОГЛАСОВАНО  
Председатель Управляющего совета  
 Брезгина Т.В.  
18.01.2021.

ПРИНЯТО  
на общем собрании работников ДОУ  
Протокол №4 от 18.01.2021

**Положение  
об организации питания воспитанников  
1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Родничок» г.Южи (далее – Положение, ДОУ) 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

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и сотрудников ДОУ.

**Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ**

2.1. Воспитанники ДОУ получают питание в соответствии с режимом работы ДОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний.

В группах, где имеются дети с пищевой аллергией, питание детей организовано с учетом блюд-заменителей на основе соответствующих норм питания и меню.

2.2. Питание в ДОУ организуется в соответствии с перспективным рационом питания воспитанников в ДОУ («Примерное 10-дневное меню»), разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, 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).

2.3. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней).

2.4. При составлении Перспективного рациона питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи

2.5. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.

2.6. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.7. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Повседневный рацион питания детей в ДОО формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников ДОО.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в ДОО разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В ДОО учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.14. Питание детей в ДОО организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОО проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В ДОО не допускается использование запрещенных пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.19. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДООУ 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.

2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДООУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.22. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДООУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в ДООУ находится в рабочем состоянии.

Все технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. В ДООУ для приготовления пищи используются электрооборудование: мясорубки, электрические плиты, водонагреватель и другое технологическое оборудование.

2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.28. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. В ДООУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.30. В ДООУ организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Используется кипяченая питьевая вода при условии ее хранения не более трех часов.

2.31. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

2.32. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция отпускается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

### **Раздел III. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению продуктами питания**

3.1. Продукты поставляют в ДООУ снабжающие организации на основании заключенных контрактов в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки

продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются контрактами, заключенными между ДООУ и снабжающими организациями.

3.3 Если поставлен продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается и возвращается той же машиной

3.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.5. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем.

#### **Раздел IV. Контроль за рационом питания детей**

4.1. В ДООУ обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

4.2. Контроль за соблюдением условий организации питания в МБДООУ осуществляется в соответствии с санитарными правилами (в действующей редакции)

4.3. Система контроля за рационом питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой; правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

#### **Раздел 5. Финансовое обеспечение**

5.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

5.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств районного бюджета
- средств родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми (далее – родительская плата);

5.1.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду, устанавливается постановлением главы администрации Южского района, максимальный размер родительской платы по районам устанавливается Правительством Ивановской области

5.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

#### **Раздел 6. Обязанности участников процесса организации питания**

##### **6.1. Заведующий детским садом:**

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными 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 ответственного за организацию питания в ДООУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Управляющего совета;
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует состояние оборудования пищеблока, обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдение требований Сан ПиН (в действующей редакции);
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием средств на питание.

#### **6.2. Ответственный за питание:**

- контролирует деятельность воспитателей и работников пищеблока;
- формирует сводный список воспитанников для предоставления питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей питанием,
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН (в действующей редакции);
- координирует работу в детском саду по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

#### **6.3. Завхоз:**

- обеспечивает необходимый набор продуктов для организации питания детей, ведет учет сроков реализации продуктов, обеспечивает их правильное хранение
- контролирует соблюдение норм расхода на одного ребенка
- отвечает за качество и безопасность получаемых пищевых продуктов, за сопроводительные документы
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

#### **6.4. Повар и работники пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- отвечают за своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд; за выполнение норм выхода и качества блюд; за соблюдение технологии приготовления питания и его калорийность
- вносят предложения по улучшению организации питания.

#### **6.5. Воспитатели:**

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- предусматривают для детей мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни, потребности в рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- осуществляют работу по формированию культуры питания;
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;

#### **6.6. Родители (законные представители) воспитанников:**

- сообщают воспитателю 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;
- ведут разъяснительную работу с детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания в детском саду;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню.

### **Раздел 7. Текущий контроль за организацией питания**

7.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники ДОУ.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего детским садом.

7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

7.4. Общественный контроль осуществляет Комиссия по контролю за организацией и качеством питания детей в ДОУ (контроль за соблюдением меню и рациона питания, воспитанников, за соответствием питания возрастным физиологическим потребностям воспитанников в пищевых веществах и энергии, а также принципам рационального и сбалансированного питания).

### **Раздел 8. Ответственность**

8.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение должностных обязанностей.

8.2. Лица, 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.

### **Раздел 9. Отчетность и делопроизводство**

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания воспитанников ДОО и выполнению натуральных норм питания в соответствии с СанПин(в действующей редакции)

6.2. Сдает отчет по выполнению норм питания учредителю.

6.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на родительских собраниях, на информационных стендах) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.