

РЕКОМЕНДОВАНО  
К ПРИНЯТИЮ  
на Общем собрании  
работников МБДОУ « Детский сад  
№44 «Звёздочки»  
Протокол № 5  
« 27 » 08 2021 г.

Приложение № 1 к приказу № 151-Д  
от «31» августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО  
СОВЕТ РОДИТЕЛЕЙ  
МБДОУ «Детский сад №44 «Звёздочки»  
Протокол № 3  
« 30 » 08 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации питания обучающихся в**  
**Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**«Детский сад №44 «Звёздочки»**

г. Новомосковск

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано МБДОУ «Детский сад №44 «Звёздочки» (далее – Образовательная организация) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28, на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32;

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и работников в Образовательной организации, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов;

1.3. Образовательная организация самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками образовательной организации, 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;

1.4. Организация питания в Образовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения Собрания депутатов муниципального образования город Новомосковск от 25.12.2015 года № 38-6 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях муниципального образования город Новомосковск, осуществляющих образовательную деятельность»;

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

1.6. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом Образовательной организации, принимается на Общем собрании работников, с учетом мотивированного мнения Родительского комитета и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации;

1.7. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения;

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

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

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

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся Образовательной организации являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся дошкольного Образовательной организации 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 Образовательной организации в части организации и обеспечения качественного питания.

## **3. Организация питания**

3.1. В зависимости от режима функционирования (11 часовое пребывание), дети, посещающие Образовательную организацию, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник), обеспечивающее суточный рацион. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед - 35%, «уплотненный» полдник — 20%;

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.3. Питание в Образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей. Меню утверждается руководителем Образовательной организации.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Образовательной организации;

3.5 При составлении меню учитываются для обучающихся в возрасте от 1 года до 7 лет:

- 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;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания.

3.6. При наличии детей в Образовательной организации, имеющих официальные рекомендации по специальному питанию (подтвержденные медицинскими документами), в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания;

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Образовательной организации, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения открытости и доступности, в Образовательной организации (холл и групповые ячейки) размещена 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;

3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций;

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда;

3.14. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, в целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется витаминизация III блюда, с предварительного согласия родителей.

3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.16. 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 и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.17. 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 правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

4.1. 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.

4.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.3.. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

4.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3,5 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.6. 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.
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи).
- подается первое блюдо.
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей).
- по мере употребления детьми 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.

4.7. Дети, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливаются.

#### **5. Порядок учета питания**

5.1.К началу учебного года руководителем Образовательной организации издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2.Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

5.3.На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.5. Начисление оплаты за питание производится ЦБО на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования родительских средств.

5.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Образовательной организации, бухгалтера.

5.7. Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации муниципального образования город Новомосковск.

5.8. В стоимости дневного рациона питания отклонения не допускаются.

## **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Образовательной организации**

6.1. Руководитель Образовательной организации создаёт условия для организации питания детей.

6.2. Руководитель несёт персональную ответственность за организацию питания детей;

6.3 Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Образовательной организации, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком, калькулятором отражаются в должностной инструкции.

6.5. 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.

6.6. Мероприятия, проводимые в Образовательной организации:

- 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;
- контроль за поступлением 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 журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

## **7. Финансирование расходов на питание**

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Образовательной организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт родительских средств;

7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Образовательной организации.

## **8. Контроль организации питания**

8.1. Руководитель обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.2. Медицинский работник Образовательной организации осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

## 9. Документация

9.1. В Образовательной организации должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся в Образовательной организации;
- Положение об административном контроле качества питания в Образовательной организации;
- Договоры 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 учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.