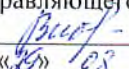


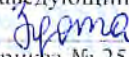
**ПРИНЯТО:**

на педагогическом совете  
Протокол № 1  
от «29» августа 2022г.

**ПРИНЯТО:**

с учетом мнения  
Управляющего совета  
 В.Р. Иорданиди  
от «29»  2022г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий ТМБ ДОУ «Морозко»  
 Т.А. Злота  
Приказ № 25 от «29» августа 2022г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников**

**в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Дудинский детский сад комбинированного вида «Морозко»**

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Таймырского муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида «Морозко» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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, Уставом Таймырского муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида «Морозко».

1.2. Положение об организации питания воспитанников Таймырского муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида «Морозко» (далее – ДОУ) устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. 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 организации питания в ДОУ.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется силами дошкольной образовательной организации (самостоятельно).

1.5. Порядок поставки продуктов питания определяется муниципальными контрактами.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 27 декабря 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета Таймырского Долгано- Ненецкого муниципального района, так и за счёт средств родительской платы, взимаемой за присмотр и уход.

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

### **2.1. Порядок поставки продуктов в ДОУ.**

2.1.1. Порядок поставки продуктов питания определяется контрактами между поставщиками и ДОУ.

2.1.2. Поставщики поставляют товар отдельными партиями по заявкам ДОУ с момента подписания контракта.

2.1.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиками на склад ДОУ.

2.1.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

2.1.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

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

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

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

2.1.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

2.1.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиками ДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ.

2.1.11. Документы, подтверждающие качество товара, регистрируются в системе ГИСС «Меркурий».

## **2.2. Способ организации питания.**

2.2.1. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2.2. По вопросам организации питания ДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования Администрации ТДНМР, территориальным органом Роспотребнадзора.

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

## **2.3. Режим питания**

Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

## **2.4. Меню. Меню-требование.**

2.4.1. В детских коллективах питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Меню утверждается руководителем ДОУ.

2.4.2. При составлении меню учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

2.4.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОУ.

Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с руководителем ДОУ запрещается.

2.4.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ДОУ.

2.4.5. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

2.4.6. При возврате или добавке продуктов питания допускается не учитывать количество детей до 3-х человек ясли (для возрастной группы детей от 1 до 3 лет) и до 3-х человек сад (для возрастной группы детей от 3-7 лет).

2.4.7. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет руководитель, шеф-повар, старшая медсестра, кладовщик.

## **2.5. Питьевой режим.**

2.5.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипячёной водой. Кипячёная вода допускается при условии хранения не более 3-х часов.

2.5.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДОУ.

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

## **2.6. Суточная проба.**

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

2.6.2. Пробы отбираются в специально выделенную обеззараженную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда 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.

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

В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОУ 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 ДОУ с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов;
- осуществляет совместный общественно-родительский контроль;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в Управление образования Администрации ТДНМР сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## **3. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении.**

3.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание с режимом дня и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи;
- обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль над работой пищеблока, доведение пищи до ребенка;
- правильной организацией питания детей в группах;
- пропаганды здорового питания.

3.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

3.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей от 1 года до 3-х лет, от 3-х лет до 7 лет.

3.4. Для детей от 3-х до 7 лет с аллергическими реакциями разработано дополнительное меню.

3.5. В ДОУ для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, созданы условия в соответствии с п. 8.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

3.6. При отсутствии, каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение N11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.7. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются к использованию в питании детей (приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- изготовление на пищеблоке ДОУ запрещенных блюд;

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.9. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет руководитель ДОУ, повар, бракеражная комиссия. Проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

3.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

#### **4. Организация питания воспитанников 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает руководитель ДОУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

4.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение.

4.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, блюдец, чашек, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

4.6. Детская порция должна соответствовать меню.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и СанПиН 2.3/2.43590-20 несут воспитатели.

## **5. Контроль над организацией питания в ДОУ.**

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

5.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом ДОУ.

## **6. Ведение специальной документации по питанию.**

Руководитель осуществляет ежемесячный контроль и анализ деятельности ДОУ по организации питания воспитанников.

6.1. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- Положение об административном контроле качества питания в ДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии в ДОУ;
- приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания в ДОУ;
- приказ об организации питьевого режима в ДОУ;
- контракты на поставку продуктов питания в ДОУ;
- примерное 20-тидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастных групп детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением N4 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением N5 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- гигиенический журнал (в соответствии с приложением N 1 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- журнал контроля температурного режима холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением N2 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением N3 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

6.2. Допустимо ведение журналов в электронном виде.

## **7. Порядок учёта питания.**

7.1. К началу учебного года руководителем ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

7.3. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

7.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

7.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака

произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

7.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

## **8. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОО**

8.1. Финансирование расходов на питание в ДОО осуществляется за счёт:

- бюджета муниципального района;
- средств родителей (законных представителей).

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), за присмотр и уход в размере, установленном на основании решения Администрации муниципального (района).

8.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования Администрации ТДНМР на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО.

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

9.1.Руководитель ДОО:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДОО 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 ДОО.
- утверждает меню.

9.2. Повар (ответственный за питание):

- осуществляет обязанности, установленные приказом руководителя ДОО и должностными обязанностями;
- контролирует соблюдение требований СанПиН.

9.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- несёт ответственность за заключение контрактов на поставку продуктов питания;
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- заключает контракты на снабжение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

9.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностных инструкций;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

9.5. Кладовщик несет ответственность за ежедневное оформление меню-требования, внесение изменений, заказ, приёмку, хранение и выдачу продуктов питания.

9.6. Воспитатели:

- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- 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 групповых родительских собраниях предложения по улучшению питания воспитанников;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии и нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

9.7. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют медицинскому работнику подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю ДОУ о болезни ребенка или его временном отсутствии, 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.

## 10. Заключительные положения.

10.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете с учётом мнения родительской общественности и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя ДОУ.

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

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

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