

Приложение

к приказу отдела по образованию,
спорту и молодежной политике

от



2025 г. № 295

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников дошкольных групп (в условиях аутсорсинга) при образовательных учреждениях Старополтавского муниципального района Волгоградской области, осуществляющих образовательную деятельность по программам дошкольного образования

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников дошкольных групп (в условиях аутсорсинга) при образовательных учреждениях Старополтавского муниципального района Волгоградской области, осуществляющих образовательную деятельность по программам дошкольного образования (далее – Учреждение), с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержания и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:
 - создание условий, направленных на обеспечение разнообразным и сбалансированным, энергетически ценным питанием;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
 - учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
 - соответствие сырья и продуктов, используемых в питании, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

2. Организация питания детей, посещающих Учреждение.

- 2.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке аутсорсинга, за счет средств бюджета Старополтавского муниципального района Волгоградской области, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

- 2.2. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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.
- 2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержания и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", примерным 10-и дневным циклическим меню.
- 2.4. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).
- 2.5. Для детей, находящихся в Учреждении организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник и ужин).
- 2.6. Приготовление пищи проходит в Учреждении штатными сотрудниками аутсорсера.
- 2.7. Директор Учреждения присутствует на приемке продуктов питания;
- осуществляет производственный контроль на пищеблоке;
 - органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
 - контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
 - контроль за санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) хранения продуктов;
 - утверждает Примерного 10-дневного меню в Учреждении и Меню-требование на выдачу продуктов питания.
- 2.8. На каждое блюдо заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.
- 2.9. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%;
- 2.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции. Если индивидуальное меню для ребенка, также вывешивается с указанием наименования блюда и объема порции.
- 2.11. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. 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, младший воспитатель 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.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

- 4.1. Ежедневно до 08.00 медицинская сестра собирает сведения о присутствующих детей и передает их на пищеблок.
- 4.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.3. С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 4.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.
- 4.5. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 4.6. Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей.

- 4.7. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.8. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Контроль организации питания

- 5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет мониторинг удовлетворенности питанием родителей (законных представителей) в форме журнала отзывов и предложений.
- 5.2. Система производственного контроля директора Учреждения за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;
 - правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
 - соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
 - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.
- 5.3. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создана и действует Бракеражная комиссия:
- Состав комиссии:
- Директор Учреждения;
 - Профсоюз
 - Родительская общественность
- Полномочия комиссии:
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале "Бракеража готовой продукции";
 - контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
 - контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
 - комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

- 6.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения.
- 6.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации Старополтавского муниципального района Волгоградской области.
- 6.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании

- табелей посещаемости. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 6.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждение.

7. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 7.1. Настоящее Положение утверждается приказом Директора Учреждения.
- 7.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом директора Учреждения.
- 7.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.