



АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОД ГОРЯЧИЙ КЛЮЧ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИКАЗ

от 14.06.2022

№ 248

г. Горячий Ключ

**Об утверждении Порядка организации питания воспитанников  
и работников в дошкольных образовательных учреждениях  
муниципального образования город Горячий Ключ»**

В соответствии с Федеральными законами от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно — эпидемиологическом благополучии населения», от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с целью соблюдения прав и законных интересов воспитанников, их законных представителей и работников дошкольных учреждений в области организации питания, а также с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией, качеством и безопасностью питания в дошкольной образовательной организации п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Порядок организации питания в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город Горячий Ключ (приложение 1).

2. Утвердить Порядок оформления первичного учетного документа — меню-требования на выдачу продуктов питания (приложение 2).

3. Признать утратившим силу приказ управления образования администрации муниципального образования город Горячий Ключ от 02.03.2020 г. № 164 «Об утверждении Порядка организации питания воспитанников и работников в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город Горячий Ключ».

4. Заведующим дошкольных образовательных учреждений:

4.1. Принять в работу утвержденные порядки.

4.2. Не допускать не целевого использования денежных средств, выделенных на питание воспитанников и работников дошкольного учреждения.

4.3. Взять под личный контроль организацию питания в дошкольном образовательном учреждении.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования  
администрации муниципального  
образования город Горячий Ключ



И.П. Лукьянцева

УТВЕРЖДЕНО  
приказом управления образования  
администрации муниципального  
образования город Горячий Ключ  
от 14.06.2022 № 248

ПОРЯДОК  
организации питания в дошкольных образовательных учреждениях  
муниципального образования город Горячий Ключ

Организация питания в дошкольном образовательном учреждении – неотъемлемый компонент жизнедеятельности воспитанников и работников, неразрывно связанный с организацией обучения и воспитания детей и направленный на обеспечение охраны жизни и здоровья.

Порядок организации питания в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город Горячий Ключ разработан в соответствии с Федеральными законами от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Государственным санитарно-эпидемиологическим нормированием Российской Федерации «2.4. Гигиена детей и подростков» методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»

1. Основные требования по организации питания  
воспитанников и сотрудников

1.1. При организации питания в обязательном порядке соблюдаются требования санитарно-эпидемиологического законодательства.

1.2. Организация питания воспитанников и работников в дошкольных образовательных учреждениях возлагается на:

1.2.1. Управление образования администрации муниципального образования город Горячий Ключ.

1.2.2. Муниципальные дошкольные образовательные учреждения муниципального образования город Горячий Ключ (далее — ДОУ).

1.3. В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательным учреждениям в целях организации полноценного и рационального питания необходимо:

создать условия для предоставления полноценного и рационального питания;

осуществлять организационную работу по вопросам питания, проведению учета и расчетов за питание. Обеспечить контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели;

создать орган контроля (Совет по питанию или комиссия, или другая допустимая форма внутреннего контроля) за соблюдением требований санитарного законодательства, в том числе за качеством и безопасностью питания. Замечания и предложения органов контроля должны рассматриваться с участием руководителя учреждения;

обсуждать на родительском собрании вопросы, связанные с улучшением организации питания;

организовать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, а также по развитию представления о питании как составной части здорового образа жизни и культуры человека;

осуществлять постоянный контроль за качеством и безопасностью питания.

## 2. Порядок организации питания воспитанников ДОУ

2.1. Питание воспитанников ДОУ должно быть организовано в соответствии с примерным меню, разработанным и утвержденным в соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.2. При составлении рациона питания необходимо учитывать режим работы ДОУ и возраст воспитанников:

для ДОУ с 10,5 часовым пребыванием воспитанников организуется четырех разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) с выполнением 75% норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах от суточной потребности;

для ДОУ с 12 часовым пребыванием воспитанников организуется четырех разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник) с дополнительным приемом молочного или кисломолочного напитка с выполнением не менее 90% норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах от суточной потребности.

2.3. Запрещается вносить изменения в утвержденное примерное меню без согласования с руководителем учреждения.

2.4. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с требованиями, пронумерованы и иметь ссылку на номер приказа об утверждении примерного меню.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

2.6. Для обеспечения преемственности питания в обязательном порядке размещается в доступных для родителей (законных представителей) местах (в групповой ячейке) следующая информация:

ежедневное меню основного (организованного) питания на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, итога за день пищевая (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность (калорийность), а также стоимость рациона питания;

рекомендации по организации здорового питания детей.

### 3. Порядок организации питания работников ДОО

3.1. Питание работников ДОО осуществляется согласно поданным заявлениям на питание.

3.2. Питание работников осуществляется из общего с детьми котла (первое блюдо, третье блюдо, хлеб пшеничный), исходя из набора продуктов для детей возрастной группы от 3 до 7 лет, без права выноса.

3.3. Для приема пищи устанавливается время для каждой категории работников.

3.4. Расход продуктов питания учитывается в отдельном бланке меню-требования, допускается ведение бланка в электронном виде.

3.5. Расход продуктов питания возмещается по себестоимости один раз в месяц на внебюджетный счет дошкольного образовательного учреждения через кредитные организации (их филиалы, отделения), почтовые отделения либо другим способом оплаты, предусмотренным действующим законодательством РФ.

3.6. Ежемесячно, не позднее 15-го числа, в МКУ ЦББУ предоставляются табель питания сотрудников и квитанции об оплате за предыдущий месяц.

### 4. Контроль за закладкой продуктов в котел и выходом готовых блюд.

4.1. Закладка основных продуктов питания в котёл производится в присутствии медицинского работника (при необходимости обязанности медицинского работника выполняет должностное лицо, на которого возлагаются функции составления меню-раскладки и контроль за закладкой продуктов питания).

4.2. Перед закладкой в котел продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).

4.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

4.4. Не реже чем 1 раз в десять дней комиссия (Совет) по питанию осуществляет контроль выхода годовых блюд и кулинарных изделий.

4.4.1. Объем первых и третьих блюд, устанавливается на основании емкости кастрюли или котла, исходя из числа заказанных порций:

масса овощного, мясного или рыбного блюда, гарнира, каши, запеканки, соуса, салата определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций;

порционные блюда (котлеты, мясо птицы, выпечка и т.д.) взвешиваются в количестве не менее 10 порций и выборочно 2-3 порции, при этом устанавливается средняя масса одной порции. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , при этом масса 10 порций должна соответствовать заявленному выходу блюда.

## 5. Контроль за сохранностью продуктов питания.

5.1. С целью контроля за сохранностью продуктов питания орган контроля обязан не менее одного раза в квартал проводить инвентаризацию.

5.2. В межинвентаризационный период проводятся выборочные проверки наиболее ценных продуктов питания.

5.3. Результаты инвентаризации доводятся до сведения заведующего ДОУ.

5.4. Недостача продуктов питания взыскивается с материально ответственного лица в установленном порядке по стоимости недостающих продуктов питания.

5.5. Излишки продуктов питания приходуется.

## 6. Контроль в сфере обеспечения питанием воспитанников и работников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях

Контроль в сфере обеспечения питанием воспитанников и работников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город Горячий Ключ осуществляет управление образования администрации муниципального образования город Горячий Ключ и руководители дошкольных образовательных учреждений.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом управления образования  
администрации муниципального  
образования город Горячий Ключ  
от 14.06.2022 № 248

Порядок оформления первичного учетного документа —  
меню-требования на выдачу продуктов питания в дошкольных  
образовательных учреждениях муниципального образования  
город Горячий Ключ

1. Обоснование

С целью обеспечения воспитанников горячим питанием образовательное учреждение осуществляет закупку продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее — продукты питания).

Прием продуктов питания на склад (в кладовую) учреждения осуществляется материально-ответственным лицом на основании заключенных образовательным учреждением договоров (контрактов), в соответствии с товарной накладной, сопровождаемой товаросопроводительной документацией.

Оплата поставщикам продуктов питания осуществляется только за фактически использованные для приготовления блюд продукты питания, что подтверждается их списанием с баланса материальных запасов.

Отпуск продуктов питания со склада (кладовой) и дальнейшее их списание с материальных запасов образовательного учреждения осуществляется на основании меню-требования на выдачу продуктов питания по форме ОКУД 0504202 (далее — меню-требования).

2. Порядок оформления бланков меню-требования.

2.1. Заполнение бланка меню-требования может происходить как в рукописном, так и в печатном виде.

2.2. В бланке меню-требования в обязательном порядке указываются следующие сведения:

- номер бланка (нумерация по внутреннему документообороту организации);
- дата на которую выдаются продукты питания;
- полное наименование организации в соответствии с Уставом, допускается краткое наименование организации в соответствии с Уставом;
- структурное подразделение на которое выдаются продукты питания;
- материально-ответственное лицо;
- категории питающихся;

- численность питающихся;
- плановая и фактическая стоимость питания;
- день цикличного меню, в соответствии с которым осуществляется фактическое питание;
- наименование приема пищи;
- наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии с наименованием, указанным в технологической (техничко-технологической) карте.

2.3. Меню-требование подписывается материально - ответственным лицом, ответственным за составление рациона питания и утверждается руководителем образовательной организации.

2.4. Бланки меню-требования, а также накладные на поставленные продукты питания предоставляются в МКУ «ЦББУ города Горячий Ключ» еженедельно.

### 3. Особенности оформления меню-требования на выдачу продуктов в соответствии с фактическим рационом питания.

Закладка продуктов в котел.

Возврат и дополнение продуктов питания

3.4. На основании утвержденного руководителем учреждения примерного десятидневного меню, ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания.

3.1. Меню-требование составляется ежедневно накануне предшествующего дня на основании плановой численности, для детей всех возрастных групп (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет) и работников на разных бланках и утверждается заведующим ДОУ.

3.2. Суточная проба готовых блюд учитывается в бланке меню-требования возрастной категории от 3 до 7 лет.

3.3. В суточную пробу отбираются отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие изготовленное в учреждении:

холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (кроме напитков промышленного изготовления в индивидуальной упаковке) в количестве одной порции, но не менее 100 грамм;

порционные блюда поштучно, целиком (в объеме порции).

3.3. Меню-требования оформляется по форме:

количество каждого продукта, входящего в состав блюда, проставляется на пересечении строки «наименование продукта» и столбца «наименование блюда»;

расход продуктов записывается в виде дроби, где числитель - количество продукта на одного ребенка (г), знаменатель - количество данного продукта на всех детей (кг);

для упорядочения учета расходования продуктов питания производится округление в крайней правой колонке «Расход продуктов питания (количество) за день, кг» до двух знаков после запятой.

меню-требования заполняется аккуратно и четко ручкой синего или черного цвета (исправления, затирания, закрашивания корректором не допускаются). Допускается ведение бланка в электронном виде;

3.4. Из кладовой продукты питания выдаются на пищеблок согласно меню-требования.

3.5. В случае снижения количества детей (более трех человек отдельно для детей разного возраста (ясли, сад)) по сравнению с утвержденными по меню данными, не позднее **09ч 30мин**, составляется расчет изменения потребности в продуктах питания - «возврат» (приложение к порядку):

блюда, приготовленные на «ЗАВТРАК», отпускаются детям как дополнительное питание в виде увеличения объема порций. С последующих приёмов пищи дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад;

возврат продуктов, прошедших предварительную кулинарную обработку, в соответствии с технологией приготовления блюд и кулинарных изделий (дефростация, очистка), прошедших тепловую обработку (заложены в котёл), выданные со склада (кладовой) по остатку, а также продуктов, у которых срок и условия реализации не позволяют их дальнейшее хранение, не проводится, соответственно увеличивается выход готовых блюд. Остальные продукты сдаются на склад (кладовую), оформляются расчетом изменения потребности в продуктах питания - «возврат» и подписываются лицом, сдавшим продукты, и лицом, получившим продукты. Утверждаются данные документы руководителем учреждения текущей датой;

обязательному возврату подлежат: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, соки в индивидуальной упаковке;

в дни проведения мероприятий (утренников) в первой половине дня, в случае снижения количества детей (свыше трех человек отдельно для детей разного возраста по сравнению с утвержденными по меню данными, так же составляется расчет изменения потребности в продуктах питания - «возврат» для полдника (уплотнённого полдника). Требования к расчёту соответствуют требованиям при уменьшении количества детей на начало дня.

3.6. В случае увеличения количества детей (более трех человек отдельно для детей разного возраста по сравнению с утвержденными по меню данными, не позднее **09ч 30мин**, составляется расчет изменения потребности в продуктах питания - «дополнение» (приложение к порядку):

блюда, приготовленные на «ЗАВТРАК», отпускаются детям в виде уменьшения объема порций. В последующие приёмы пищи дети, дополнительно прибывшие в учреждение, ставятся на довольствие, а продукты, необходимые для приготовления дополнительных порций, выдаются со склада (кладовой);

дополнение продуктов, требующих длительного технологического процесса проводится только для «ПОЛДНИКА» или «УПЛОТНЁННОГО ПОЛДНИКА», соответственно уменьшается выход блюд, в которые входят данные продукты. Выход блюд так же пересчитывается с учётом количества детей,



если продукты со склада (кладовой) были выданы по остатку. Обязательному дополнению подлежат: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, соки в индивидуальной упаковке. Мясо, рыба, птица дополняются при условии возможности соблюдения технологического процесса;

кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

3.7. Для соблюдения сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов (молочные и кисломолочные, колбасные изделия, рыба, мясные продукты, птица, консервация) их списание должно регулироваться нормой на одного ребенка.

3.8. Учет натуральных норм на одного ребенка в ведомости контроля за рационом питания производится на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к Порядку оформления первичного учетного  
документа — меню-требования на выдачу продуктов  
питания в дошкольных образовательных учреждениях  
муниципального образования город Горячий Ключ

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель учреждения

\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

НАКЛАДНАЯ (ВОЗВРАТ) №

за \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Структурное подразделение: пищеблок (ДОУ)

Наименование продуктов питания	Ед. изм.	Количество		Цена руб.	Сумма руб.
		возвращено	оприходовано		

Увеличен выход блюд

Наименование блюда	Фактический выход на 1 порцию

Отпустил повар \_\_\_\_\_  
 должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Получил кладовщик \_\_\_\_\_  
 должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель учреждения

                          
подпись

                          
расшифровка подписи

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

НАКЛАДНАЯ (ДОПОЛНЕНИЕ) №                         

за \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Структурное подразделение: пищеблок (ДОУ) \_\_\_\_\_

Наименование продуктов питания	Ед. изм.	Количество		Цена руб.	Сумма руб.
		затребовано	отпущено		

Уменьшен выход блюд

Наименование блюда	Фактический выход на 1 порцию

Отпустил кладовщик

должность

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
расшифровка подписи

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Получил повар

должность

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
расшифровка подписи

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.