

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 38 города Кузнецка  
(МБДОУ ДС № 38 г.Кузнецка)**

**СОГЛАСОВАНО**

Собранием трудового коллектива  
МБДОУ ДС № 38 г.Кузнецка  
Протокол № 2 от 21.10.2022г

**УТВЕРЖДЕНО**



Заведующим МБДОУ ДС №38 г.Кузнецка  
Л.А. Гордеева  
Приказ № 179 от 21.10.2022г

**Положение  
об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида №38 города Кузнецка (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 №32 (с изменениями и дополнениями), СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 №28 с изменениями и дополнениями), СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиеническими нормативами и требованиями к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача от 28.01.2021 № 2 (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г (с изменениями) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся ДООУ являются:

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

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

### **3.1. Способ организации питания**

3.1.1. Детский сад организует питание для обучающихся самостоятельно на базе пищеблока детского сада. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку и сертификат о профилактических прививках установленного образца.

3.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с управлением образования города Кузнецка, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с санитарными нормами, правилами и требованиями к организации питания, федеральными, региональными муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.1.4. Объем порций приготавливаемых блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.1.5. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм

питания детей дошкольного возраста и утвержденным заведующим. 3.1.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

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

3.1.8. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста;
- 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, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.1.10. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим, запрещается.

3.1.11. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. Исправления в меню - требования не допускаются.

3.1.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, массы порции, калорийности порции.

3.1.13. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов и проверять блюда на выходе.

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

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

3.1.16. Приготовление пищи осуществляется с использованием технологических карт. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.1.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

#### **4. Условия организации питания**

4.1. Организация питания в ДОУ:

4.1.1. В детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.1.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

4.1.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.1.6. 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). 4.1.7.

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.

#### 4.2. Организация питания в группах:

4.2.1. 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.

4.2.2. Прием пищи осуществляется по графику, в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы.

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

4.2.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

### 5. Порядок поставки продуктов

5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

5.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания договора (контракта).

5.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

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

5.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим сопроводительные документы.

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

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

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

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

5.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом и комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся

пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года, а так же заполняется акт-приема передачи и подписывается заключение экспертизы результатов исполнения договора (контракта).

## **6. Условия и сроки хранения продуктов**

- 6.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников детского сада, лиц, назначенных приказом заведующего, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 6.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 6.3. 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.
- 6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 6.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 6.6. Дошкольное образовательное учреждение должно быть обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, в детском саду должны быть кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 6.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **7. Порядок учета питания**

- 7.1. К началу учебного года заведующий детским садом издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.
- 7.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся обучающихся в таблице питания детей.
- 7.3. Учет продуктов ведется кладовщиком и делаются записи в журнале прихода и расхода пищевых продуктов, журналах бракеража скоропортящихся и не скоропортящихся продуктов питания, в накопительной ведомости. Записи в журналах и ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и ведомость сдается в бухгалтерию МКУ «УРЦО» управления образования г.Кузнецка.
- 7.4. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно подаются воспитателями до семи часов утра.
- 7.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, лишние порции списываются.
- 7.6. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц питания, которые заполняют педагоги. Число детей по таблицам питания должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 7.7. Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании приказа управления образования. С учетом роста цен на продукты питания возможно изменение размера платы за содержание детей в дошкольной образовательной организации.
- 7.8. Родительская плата осуществляется по квитанции, полученной родителями (законными представителями) обучающихся в детском саду. Оплата производится через кредитные учреждения на счет, открытый для дошкольной образовательной организации. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно не позднее 20-го числа текущего месяца.
- 7.9. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми сиротами и детьми, оставшимися без

попечения родителей, детьми с туберкулезной интоксикацией, с задержкой психического развития, умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), за детьми участниками специальной военной операции, родительская плата не взимается. Освобождение от родительской платы производится на основании личного заявления на имя руководителя организации и документа подтверждающего основания для предоставления льготы по оплате за присмотр и уход за детьми в дошкольной образовательной организации. При наступлении обстоятельств, влекущих отмену установления льготной родительской платы, либо изменения ее размера. Заказчик в течение 14 дней со дня наступления соответствующих обстоятельств обязан уведомить об этом дошкольную образовательную организацию.

7.10. 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.

## **8. Контроль организации питания**

8.1. Для анализа и принятия управленческих решений по совершенствованию организации и улучшения качества питания в детском саду осуществляется контроль.

8.2. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

8.3. Контроль осуществляется в виде плановых, вне плановых или оперативных проверок.

8.4. Контроль осуществляется заведующим (или лицом его заменяющим), медицинской сестрой в рамках полномочий.

8.5. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться работники детского сада, управления образования города Кузнецка, члены Совета родителей. Участие членов профсоюзного комитета детского сада в работе комиссий является обязательным.

8.6. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру детского сада.

8.7. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ заведующего;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников детского сада по поводу нарушения.

8.8. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль выполнения договоров (контрактов) на закупку и поставку продуктов питания;
- контроль качества поступающих продуктов;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;

- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми.

8.9. По результатам контроля оформляются соответствующие документы.

8.10. При выявлении недостатков даются рекомендации по улучшению работы по организации питания. В случае грубых нарушений к виновным могут быть применены взыскания с организацией обязательного повторного контроля.

8.11. Медицинский работник, лицо ответственное за питание, назначенное приказом заведующего, ежедневно осуществляют контроль:

- качества поступающих продуктов, 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;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья;
- 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).

8.12. Лица, ответственные за организацию питания, информируют родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд и калорийности (ежедневно) и осуществляют учет питающихся детей в таблице питания.

## **9. Документация**

9.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания :

- Положение об организации питания обучающихся
- Приказ об организации питания воспитанников;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 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 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Технологические карты приготовления блюд;
- Программа производственного контроля;
- 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; -
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; -
- Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и учета сертификатов;
- Журнал прихода – расхода продуктов;
- Журнал контроля за закладкой пищи;
- Инструкцию по отбору суточных проб; -
- Инструкцию по правилам мытья кухонной посуды; -
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Графики дежурств;
- График смены кипяченой воды;
- График выдачи пищи;
- График закладки продуктов;
- График работы бактерицидного рециркулятора воздуха
- Рабочие документы группы ХАССП.

## **10. Заключительные положения**

10.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом детского сада, принимается на собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии 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.