

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
« 30 » ноября 2021  
Крестовенко И.А.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
от И.О. Ярун № 01.01-01  
Иванова О.А.



## Положение об организации питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 1»

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, уставом дошкольного образовательного учреждения.
- 1.2. Данное 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 качественного питания в МДОУ «Детский сад № 1» (далее – детский сад).
- 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 основе контракта на оказание услуг по организации питания с ООО «Комбинат социального питания» (далее – поставщик) как за счёт средств городского бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.
- 1.6. Закупка и поставка услуги по организации питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт средств городского бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.
- 1.7. Организация питания в детском саду осуществляется работниками ООО «Комбинат социального питания»

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

2.1. Основной целью организации питания в детском саду является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, 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 воспитанников детского сада являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников 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 детского сада в части организации и обеспечения качественного питания в детском саду.

## **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Детский сад контролирует гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## **4. Порядок оказания услуги по организации питания**

4.1. Поставщик оказывает услуги собственными силами своевременно и качественно в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями контракта.

4.2. Поставщик обеспечивает:

- пищевую ценность горячего питания, из рассчитанных норм физиологических потребностей в пищевой и энергетической ценности, в суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для детей различных возрастных групп;
- выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации;
- закупку продуктов питания для оказания услуг;
- пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями действующего

законодательства Российской Федерации;

- доставку продуктов на пищеблок Заказчика собственным транспортом, или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства;
  - соблюдение требований изготовления горячего питания с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с исполнением требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации;
  - осуществление контроля входящей и выходящей продукции, на протяжении всего технологического процесса изготовления питания, отбор суточных проб (срок хранения 48 часов);
  - меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускать случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи;
  - наличие и ведение документации, подтверждающей качество продуктов питания (в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации).
- 4.3. Исполнитель несет ответственность за качество приготовленных блюд до момента передачи готовой продукции представителю Заказчика на пищеблоке.
- 4.4. Своевременно и за свой счет устранять допущенные по своей вине при оказании услуг недостатки.
- 4.5. Своевременно сообщать «Заказчику» обо всех изменениях в случае возникающих форс-мажорных ситуаций.

## **5. Порядок поставки продуктов**

- 5.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 5.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 5.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 5.4. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 5.5. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 5.6. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 5.7. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 5.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок детского сада, который хранится в течение года.

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

- 6.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников детского сада, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 6.2. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, 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. Детский сад должен быть обеспечен холодильными камерами. Кроме этого, имеются 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. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

- 7.1. Воспитанники детского сада получают четырех (пяти) разовое питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.
- 7.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 7.3. Питание в детском саду осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим детским садом.
- 7.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование.
- 7.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет 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.
- 7.6. При наличии детей в детском саду, имеющих рекомендации по специальному питанию, составляется меню в соответствии с профилем заболевания.
- 7.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке детского сада.
- 7.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим детским садом, запрещается.
- 7.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой детского сада составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 7.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню в приёмных группах.
- 7.11. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

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

- 8.1. Контроль организации питания воспитанников детского сада, соблюдения

меню-требования осуществляет заведующий детским садом.

- 8.2. В детском саду созданы следующие условия для организации питания:
- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
  - наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.
- 8.3. 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.
- 8.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 8.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
- 8.6. 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, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 8.7. 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.
- 8.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке детского сада.
- 8.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим детским садом запрещается.
- 8.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 8.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.
- 8.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.
- 8.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
  - изготовление на пищеблоке детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
  - крошек и холодных супов;
  - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
  - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 8.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.
- 8.15. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.
- 8.16. В компетенцию заведующего детским садом по организации питания входит:
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования;
  - капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
  - контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
  - заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- 8.17. 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;
  - контроль выдачи полной порции младшим воспитателем.
- 8.18. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 8.19. 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.
- 8.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 8.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 8.22. Поддача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - подается первое блюдо;
  - подается второе блюдо детям среднего и старшего дошкольного возраста;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо детям младшего дошкольного возраста;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 8.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## 9. Порядок учета питания

- 9.1. К началу учебного года заведующим детским садом издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.
- 9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, подает заявку поставщику на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

- 9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
- 9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.
- 9.6. 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
- 9.7. 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.
- 9.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией поставщика
- 9.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании приказа департамента образования мэрии города Ярославля.
- 9.10. 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.

#### **10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

- 10.1. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в детском саду.
- 10.2. Заведующий детским садом представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
- 10.3. 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.
- 10.4. Мероприятия проводимые в детском саду:
  - медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
  - поступление 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.

#### **11. Финансирование расходов на питание воспитанников**

- 11.1. Финансирование расходов на питание в детском саду осуществляется за счёт бюджетных средств и средств родителей (законных представителей).
- 11.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в детском саду.

## 12. Контроль организации питания

12.1. Контроль организации питания в детском саду осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в уставе дошкольного образовательного учреждения.

12.2. Заведующий детским садом обеспечивает контроль:

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

12.3. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно);
- 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);
- 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).

12.4. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

## 13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом детского сада, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего детским садом.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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