

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Средняя школа № 133» структурное подразделение «Детский сад»**

660130, г. Красноярск, ул. Гусарова, 24. Тел. (8-391) 2913 -407, (8-391)218 – 00 – 98

e-mail: [school133\\_dou@mail.ru](mailto:school133_dou@mail.ru) Web-сайт: <https://school133krsk.gosuslugi.ru/>

СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной профсоюзной  
организации МБОУ СШ № 133

Быковская Л.В.

« 01 » 09 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:

председатель родительского совета  
МБОУ СШ № 133 структурного  
подразделения Детский сад

Марченко Е.И.

« 01 » 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель структурного  
подразделения

МБОУ СШ № 133 Детский сад

Балаева С.В.

« 01 » 09 2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

**«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 133»**

**СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД**

2023 год

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 133» структурное подразделение Детский сад (далее - ДОУ) в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, 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 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ с изменениями на 30.12.2020г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», Уставом МБОУ СШ № 133.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в МБДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми.

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

1.6. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ, осуществляется штатными работниками.

1.7. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

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

1.9. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего.

1.10. Контроль за организацией питания детей в ДОУ осуществляется руководителем структурного подразделения Детский сад и медицинским персоналом КГБУЗ «Красноярская межрайонная детская больница № 4» (по согласованию).

1.11. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## 2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- анализ и оценка 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. Основные направления работы по организации питания в ДООУ**

- 3.1. Предоставление питания воспитанникам происходит на базе пищеблока детского сада. Обслуживание 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 установленного образца.
- 3.2. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДООУ.
- 3.3. Организация обучения заместителя руководителя структурного подразделения по ХЧ и шеф - повара по вопросам организации питания.
- 3.4. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.
- 3.5. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.
- 3.6. Организация питания детей дошкольного возраста.
- 3.7. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока (шеф – повар, поваров, подсобного рабочего, кладовщика).
- 3.8. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей.
- 3.9. Контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста.
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДООУ.
- 3.11. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.
- 3.12. Организация обеспечения работников пищеблока спецодеждой, средствами дезинфекции.
- 3.13. Изучение и распространение опыта по организации питания в ДООУ, пропаганда вопросов здорового питания.

### **4. Требования к организации питания воспитанников ДООУ**

- 4.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 4.2. Организация питания возлагается на руководителя структурного подразделения Детский сад.
- 4.3. Руководитель структурного подразделения Детский сад несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.4. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДООУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

4.5. Лица, поступающие на работу в ДООУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

4.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.7. 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.

4.8. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

4.9. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.10. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах, участках. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

4.11. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.12. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

4.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

4.14. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.15. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.16. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.17. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.18. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо или медицинский персонал КГБУЗ «Красноярская межрайонная детская больница № 4» (по согласованию) проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

4.19. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал».

4.20. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания.

4.21. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждом крыле на первом этаже и возле кабинета медработника, дополнительно воспитатели меню отправляют электронным сообщением.

4.22. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, калорийность.

4.23. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

4.24. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

## **5. Организация питьевого режима в ДОУ**

5.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением правил и норм установленных СанПиН.

5.2. Для питьевого режима в ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии соблюдения следующих требований:

– кипятить воду нужно не менее 5 минут;

– до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

– смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **6. Порядок поставки продуктов**

6.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДОУ.

6.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания контракта.

6.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДОУ.

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

6.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

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

6.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

6.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

6.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ

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

7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя структурного подразделения Детский сад, заместителя руководителя структурного подразделения по ХЧ, шеф-повара и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

7.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

7.3. 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.

7.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

7.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

7.6. ДООУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

7.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

7.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

– привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

7.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

7.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

7.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **8. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

8.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДООУ.

8.2. Воспитанники ОО получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед 30-35%, полдник 10-15%, ужин - 20-25%.

8.3. Питание детей должно осуществляться с учетом примерного, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, и утверждённого заведующим ДОУ.

8.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается руководителем структурного подразделения Детский сад.

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

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

8.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная записка с указанием причины, на основании которой издается приказ об изменении табель – меню. Исправления в меню не допускаются.

8.8. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы.

8.9. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

8.10. При составлении меню для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объём блюд для каждой возрастной 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.

8.11. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

8.12. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.13. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

8.14. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

8.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

8.16. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.17. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

8.18. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

8.19. 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 шеф-повар (заведующий производством) или медицинский персонал КГБУЗ «Красноярская межрайонная детская больница № 4» (по согласованию), кладовщик.

## **9. Меры социальной поддержки**

9.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- на второго ребенка – 50 процентов;
- на третьего и последующих детей – 70 процентов.

9.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей);
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

9.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

9.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом руководителя детским садом по согласованию с Территориальным отделом образования. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

9.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам руководитель детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

## **10. Организация питания детей в ДОУ**

10.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, 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.

10.2. Медицинский персонал КГБУЗ «Красноярская межрайонная детская больница № 4» (по согласованию), должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего быть переведены на другие виды работ.

10.3. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения 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 его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

10.4. ДОУ обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами.

10.5. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

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

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

10.8. 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.

10.9. 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).

10.10. 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.

10.9. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

10.10. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

10.11. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ 11 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; второй завтрак – 5%, обед – 30 - 35%; полдник - 5 - 10%; ужин – 20 - 25%.

10.12. Примерное меню – требования утверждается руководителем структурного подразделения ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в

рекомендуемой форме примерного меню - требования (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

10.13. В примерном циклическом меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

10.14. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

10.15. 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 № 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

10.16. На основании утвержденного примерного циклического меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. Допускается составление меню – требования в электронном виде.

10.17. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

10.18. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

– использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей

– изготовление на пищеблоке ДОО 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), окрошек и холодных супов;

– 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.

## **11. Организация работы пищеблока**

11.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН.

11.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

11.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя структурного подразделения ДОО.

11.4. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

11.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

11.6. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при  $t$  - от  $+2^{\circ}$  до  $+6^{\circ}$  в холодильнике.

11.7. Бракераж скоропортящихся продуктов проводится в специальном журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

11.8. Заместитель руководителя структурного подразделения по ХЧ должен проводить:

- контроль за состоянием производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН;
- обеспечивать пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- контроль за заключением контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

## 12. Организация питания воспитанников в группах

12.1. 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;

12.2. Получение пищи на группу осуществляет помощником воспитателя строго по графику, который утверждает руководитель структурного подразделения ДООУ.

12.3. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

12.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

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

12.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

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

12.8. 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;
- подается первое блюдо;
- подается второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

12.9. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой - воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

12.10. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

12.11. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

12.13. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиНами несут воспитатели.

## 13. Порядок учета питания в ДООУ

13.1. К началу учебного года руководителем структурного подразделения ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

13.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

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

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

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

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

#### **14. Финансирование расходов на питание воспитанников ДООУ**

14.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя структурного подразделения ДООУ.

14.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

14.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации г. Красноярск.

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

14.5. Начисление оплаты за питание производится МКУ «ЦБУОО «Левобережная» на основании табелей посещаемости по итогам месяца, которые заполняют воспитатели. Число дето дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. По дням допускаются отклонения не более трех детей.

14.6. Плата за содержание воспитанников ДООУ с родителей (законных представителей) производится в соответствии с постановлением администрации города «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях города Красноярск, осуществляющих образовательную деятельность» и производится в виде предоплаты не позднее 20 числа предыдущего месяца путем безналичных перечислений.

14.7. Размер указанной платы определяется исходя из общих затрат содержания воспитанников ДООУ с учетом длительности их пребывания, а также режима работы учреждения.

14.8. Частичное возмещение родителям расходов за питание воспитанников ДООУ - обеспечивается в соответствии с законодательством РФ в форме возврата части родительской платы, который оформляется при письменном обращении в ДООУ.

#### **15. Контроль за организацией питания в ДООУ**

15.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

15.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: руководитель структурного подразделения ДООУ, бракеражная комиссия.

15.3. Заместитель руководитель структурного подразделения по ХЧ ДООУ обеспечивают контроль за:

- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

15.4. Ответственные за питание ДООУ осуществляют контроль за:

- правильностью отбора и хранения суточных проб (периодически);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

15.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню - требования;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

15.6. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения заведующим ДООУ.

## **16. Ответственность**

16.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

16.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

16.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## **17. Распределение прав и обязанностей по организации питания в ДООУ**

17.1. Руководитель структурного подразделения ДООУ:

– несет ответственность за организацию питания детей в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБОУ СШ № 133 и настоящим Положением;

– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

– назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;

– обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете;

– утверждает 20 – дневное меню;

– контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

– обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

– контролирует соблюдение требований СанПиН;

– обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

#### 17.2. Воспитатели:

– несут ответственность за организацию питания в группе;

– несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

– ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

– ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

– предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся;

– вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

– контролируют питание детей.

#### 17.3. Родители (законные представители) обучающихся:

– своевременно вносят родительскую плату;

– своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

– ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

– вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

## 18. Отчетность и делопроизводство

18.1. При организации питания обучающихся в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

– положение об организации питания;

– договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

– программа производственного контроля с применением принципов ХАССП

– примерное двадцатидневное меню, включающее меню-требование для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

– меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет);

– инструкция по проведению генеральной уборки на пищеблоке

– контроль санитарно – гигиенических требований к организации питания детей в ДОУ

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок в (соответствии с действующими СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН) с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья (в соответствии с СанПиН);
- заявки на продукты питания (подаются за три дня);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- перечень приказов:
  - ✓ Об организации питания;
  - ✓ О создании бракеражной комиссии;
  - ✓ О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

## **19. Заключительные положения**

19.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

19.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.19.1. настоящего Положения.

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