

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
МБДОУ детского сада № 1 «Алёнушка»  
Протокол от 23.05.2024 г. № 4

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ  
детским садом № 1 «Алёнушка»  
Е. В. Семичаевская  
Приказ № 93 от 27.05.2024 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### об организации питания

### в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №1 «Алёнушка»

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 1 «Алёнушка» (далее - ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», 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 № 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», Уставом ДОУ.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОУ

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с Поставщиком как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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 05.04.2013 г. с изменениями на 8 марта 2022 года «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) воспитанников за присмотр и уход за детьми в ДОУ.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДОУ.

#### **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 ДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ 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 ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания.

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

3.1. ДОО обеспечивает 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 ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих ДОО, 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. Лица, поступающие на работу в ДОО, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. 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;
- 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.

3.5. 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 заключения. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. 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, 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.

3.7. 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.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

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

3.10. 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.

3.11. 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 (*Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf)*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

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

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между Поставщиком и ДОУ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания договора (контракта).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки Поставщиком на склад продуктов ДОУ.

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

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

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

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

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

4.9. 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.

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

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ (*Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf)*).

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинской сестры (при наличии) ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

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

5.6. ДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

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

5.8. 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.

5.9. 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.

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

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

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

6.1. Воспитанники ДОУ получают четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 %, второй завтрак - 5% суточной калорийности, обед - 35 %, уплотненный полдник - 30%.

(Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 3 [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf) ).

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка. (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 3 [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf) ).

6.3. Питание детей осуществляется с учетом десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОУ.

6.4. На основе десятидневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

6.5. Десятидневное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf) ).

6.6. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1 [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf) ).

6.7. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf));
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 3* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf));
- 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 (*Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf)).

6.8. При наличии детей в ДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.9. 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 (*Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf)).

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных помещениях групп следующая информация:

- ежедневное меню питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.11. 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 повар, заведующий ДОУ, медицинская сестра, кладовщик.

## **7. Организация питания в ДОУ**

7.1. Медицинская сестра (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ДОУ (член бракеражной комиссии) проводит 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 отсутствия инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf)). 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 временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего ДОУ быть переведены на другие виды работ.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий ДОУ.

7.4. В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.5. Закладка продуктов в котел производится по утвержденному графику. (Приложение 1)

7.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пин_2.3.2.4.3590-20.pdf)).

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

7.8. 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. (Приложение 2)

7.9. 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).

7.10. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре от +2 С<sup>0</sup> до +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.11. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ.

7.12. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

7.13. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным лицом ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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 недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.15. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра (при наличии) или заведующий ДООУ.

7.16. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

- контроль соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания с Поставщиком.

7.17. 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.

7.18. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. 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.

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

7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.22. 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;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. 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.

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

8.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ.

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации Усольского муниципального района Иркутской области.

8.12. 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.

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

9.1. Финансирование расходов на питание воспитанников осуществляется за счёт:

- субсидий Усольского муниципального района Иркутской области;
- родительской платы.

## **10. Меры социальной поддержки**

10.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

- дети – инвалиды;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети с туберкулезной интоксикацией;

(основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

- дети участников специальной военной операции (СВО).

(снование – Постановление Администрации Усольского муниципального района Иркутской области от 06.07.2023 г. № 461).

10.2. Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки в виде бесплатного питания является представление в детский сад следующих документов:

- заявление одного из родителя (законного представителя), составленное по установленной форме;
- копия справки об инвалидности;
- распоряжение об установлении опеки над несовершеннолетним;
- медицинское заключение о наличии у ребенка туберкулезной интоксикации;
- справка участника СВО.

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

## **11. Ответственность и контроль за организацией питания**

11.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.

11.2. Заведующий ДООУ представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.



11.4. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДООУ, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.5. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, медицинская сестра, бракеражная комиссия.

11.6. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

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

11.7. Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно);
- 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 пищевой 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 гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (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).

11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ДООУ. Возможно ведение журнала в электронном виде.

## **12. Документация**

12.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания в ДООУ;
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных норм и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 1 «Алёнушка» на 2024 год;
- Положение о работе бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 1 «Алёнушка»;
- Контракты на поставку продуктов питания;

- Десятидневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания (*Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун_2.3.2.4.3590-20.pdf) ). Документ составляется заведующим ДОУ каждые 10 дней, заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- 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 скоропортящейся пищевой продукции (*Приложение N5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун_2.3.2.4.3590-20.pdf) ) ;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение N4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун_2.3.2.4.3590-20.pdf) );
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (*Приложение N2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун\\_2.3.2.4.3590-0.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун_2.3.2.4.3590-0.pdf) )
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (*Приложение N3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20* [https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун\\_2.3.2.4.3590-20.pdf](https://rused.ru/irk-mdou77/wp-content/uploads/sites/13/2022/02/Сан-Пун_2.3.2.4.3590-20.pdf) ).

### 13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Об утверждении и введение в действие десятидневного меню для воспитанников ДОУ;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

### 13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом заведующего ДОУ.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.2. настоящего Положения.

13.4. Ответственное лицо размещает на официальном сайте ДОУ в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню.

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

*Приложение 1*  
*к Положению об организации питания*  
*в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №1*  
*«Алёнушка» от 27.05.2024 г. № 93*

**ГРАФИК**

**закладки основных продуктов питания в котёл**

06:00 ч. – мясо, куры в первое блюдо, продукты для завтрака;

07:35 ч. – масло в кашу, сахар для завтрака;

09:30 - продукты для обеда;

10:15 ч. – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

11:00 ч. – тесто для выпечки;

13:30 ч. – продукты для уплотненного полдника.

Приложение 2  
к Положению об организации питания  
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №1  
«Алёнушка» от 27.05.2024 г. № 93

**ГРАФИК**  
**выдачи пищи с пищеблока по возрастным группам**

<b>Группы</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Второй завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Уплотненный полдник</b>
<b>№ 2 Первая группа раннего возраста</b>	<b>08:05</b>	<b>09:15</b>	<b>11:25</b>	<b>15:45</b>
<b>№ 5 Вторая группа раннего возраста</b>	<b>08:05</b>	<b>09:20</b>	<b>11:25</b>	<b>15:45</b>
<b>№ 1 Младшая группа</b>	<b>08:10</b>	<b>09:30</b>	<b>11:30</b>	<b>16:10</b>
<b>№ 6 Средняя группа</b>	<b>08:15</b>	<b>09:30</b>	<b>12:00</b>	<b>16:15</b>
<b>№ 3 Старшая группа</b>	<b>08:20</b>	<b>09:55</b>	<b>12:05</b>	<b>16:20</b>
<b>№ 4 Подготовительная к школе группа</b>	<b>08:25</b>	<b>10:05</b>	<b>12:10</b>	<b>16:25</b>