

**РАССМОТРЕНО:**

на Общем родительском собрании  
МБДОУ «Детский сад комбинированного  
вида №28 «Лесная сказка»

Протокол №3 от «11» 01 2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад комбинированного вида  
№28 «Лесная сказка»

С.Н. Рагипова

на основании Приказа №73 от «11» 01 2021 г.

**ПРИНЯТО:**

на Общем собрании работников  
МБДОУ «Детский сад комбинированного  
вида №28 «Лесная сказка»

Протокол №2 от «11» 01 2021 г.

Согласовано с учетом мнения членов  
первичной профсоюзной организации  
МБДОУ «Детский сад комбинированного  
вида №28 «Лесная сказка»

Согласовано с учетом мнения родителей  
(законных представителей) воспитанников  
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида  
№28 «Лесная сказка»

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**«Детский сад комбинированного вида №28 «Лесная сказка»**  
**Елабужского муниципального района Республики Татарстан**

**1. Общие положения**

- 1.1 Настоящее положение об организации питания воспитанников, работников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №28 «Лесная сказка» Елабужского муниципального района Республики Татарстан, реализующего основную образовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и Учреждение) разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:
  - Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
  - Постановлением Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 г. Москва «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
  - Федеральным законом от 02.01.2000г. «29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ;)
  - Совместным приказом Минздрава России и Минобразования России от 30.05.02/31.05.02 №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в РФ (п.16 об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами»).
  - и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.
- 1.2 Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового полноценного питания.
- 1.3. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении, в соответствии с Регламентом приемки продуктов питания государственными и муниципальными заказчиками Республики Татарстан.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. В соответствии с Типовым положением, Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ответственность за организацию питания, контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания несет заведующий Учреждением.
- 1.7. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников Учреждения.
- 1.8. Настоящее положение действует до замены новым.

## **2. Организация питания на пищеблоке**

- 2.1. Объемы поставки продуктов питания в детском саду определяются в соответствии с нормами питания СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, примерным 10 дневным меню.
- 2.2. Планируемое число дето/дней, посещающих ДОУ, определяется муниципальным заданием. Питание в детском саду осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам в соответствии с возрастной категорией детей (от 1 до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в ДОУ.
- 2.3. Для детей ДОУ с режимом полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
- 2.4. В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
  - 2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо-измерительным), инвентарем.
  - 2.4.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством посуды.
  - 2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления щадящего питания.
  - 2.4.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).
  - 2.4.5. Руководитель ДОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:
    - своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и объемам;
    - качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
    - соблюдением всех санитарных требований к хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
    - соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОУ;
    - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
    - правильностью отбора и хранения суточных проб;
    - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН (составлением 10 дневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением документации, ведомости контроля за рационом питания, графика смены кипяченой воды и т.д.)
- 2.5. Организация питания в ДОУ должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное

- разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
- 2.6. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для детей в возрасте (от 1 до 7 лет) и индивидуальным показателям питания детей с аллергической направленностью в возрасте (от 3-7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заведующим ДОУ. Ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников данной возрастной группы.
  - 2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиНом) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.
  - 2.8. Для правильной организации питания воспитанников в ДОУ должна быть документация в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
  - 2.9. При снабжении ДОУ продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (ДОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, отмечаются в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.
  - 2.10. Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОУ.

### **3. Контроль за организацией питания в ДОУ**

- 3.1. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляют заведующий детского сада, штатный медицинский работник, бракеражная комиссия. Шеф-повар ведет учет питающихся сотрудников. Ежедневно до 9.00 старшая медицинская сестра подает сведения по количеству детей, сотрудников в ДОУ шеф-повару.
- 3.2. Заведующий ДОУ обеспечивают контроль за:
  - выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку питания;
  - 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.
- 3.3. Старшая медицинская сестра осуществляют контроль за:
  - качеством поступающих продуктов (ежедневно);
    - осуществляет 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
    - технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
    - правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
    - 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 среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

#### **4. Организация питания детей в группах**

- 4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
  - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.
- 4.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан:
  - промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.6. Детская порция должна соответствовать нормам согласно СанПиН. При необходимости повар выставляет контрольную порцию.
- 4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 4.8. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно эпидемиологическими правилами, несут воспитатели.

#### **5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

- 5.1. Заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание.
- 5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале регистрации контроля за посещаемостью воспитанников.
- 5.3. Ежедневно медсестра совместно с шеф-поваром и кладовщиком, а также с врачом – аллергологом (для детей с аллергической направленностью), составляют индивидуально на каждого ребенка согласно показаниям анализа, меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 12:00ч. подают педагоги.
- 5.4. 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.
- 5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 5.6. При снижении численности воспитанников продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
  - мясо, куры, индейка, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
  - овощи, если они прошли тепловую обработку;
  - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером Финансово бюджетной палаты «Централизованная бухгалтерия МКУ «Управления образования Исполнительного комитета Елабужского муниципального района» на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу

детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

- 5.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом муниципального образования Елабужский муниципальный район Республики Татарстан
- 5.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включается в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Исполнительного комитета Елабужского муниципального района Республики Татарстан
- 5.12. 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.

## **6. Питание сотрудников**

- 6.1. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.
- 6.2. Организация питания сотрудников производится в объеме первого блюда или второго блюда по норме детского сада в соответствии с 10-м меню на основании личного заявления.
- 6.3. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).
- 6.4. Для учета питающихся сотрудников ведется табель.
- 6.5. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Деньги за питание сотрудников вносятся на внебюджетный счет Учреждения для восстановления расходов по питанию.
- 6.6. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий Учреждением.