

**ПРИНЯТО:**

на педагогическом совете

МБДОУ д/с № 436

Протокол № 1

от «02» 11 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ д/с № 436

Е.Н. Елизарьева

Приказ № 1

от «02» 11 2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников**

**муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения города Новосибирска «Детский сад № 436 «Ивушка»**

## **1. Общие положения**

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 436 «Ивушка» (далее - ДДОУ)

1.3. Настоящее положение определяет основные цели и задачи организации питания в учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а так же финансирование расходов на питание в дошкольном учреждении и документацию.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальными контрактами и (или) договорами.

1.5. Организация питания осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

2.1. Основной целью организации питания в учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а так же соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МБДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в учреждении является:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов используемых в питании;
- предупреждение среди воспитанников учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка профессионализма лиц, участвующих обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

### **3. Требования к организации питания детей, посещающих ДОО**

3.1. МБДОУ д/с № 436 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденными санитарными нормами и правилами.

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

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и Согласно СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.4. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.5. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и МБДОУ.

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

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольного учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом имеющим санитарный паспорт.

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

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

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

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

4.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

4.10. Между потребителями и поставщиком осуществляется электронный документооборот, документы, касающиеся качества продуктов направляются в единую систему ФГИС "Меркурий".

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф-повара, кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющих маркировки.

5.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны храниться до окончания реализации продукции.

5.4. Сроки хранения и реализация скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.5. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами, имеются кладовые для хранения сухих продуктов.

## **6. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники детского сада получают 4-х разовое, сбалансированное питание, в зависимости от времени нахождения в учреждении. Воспитанники получают (завтрак, обед, полдник, ужин), в 10.00 выдается дополнительный завтрак.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание в учреждении осуществляется с учетом примерного 10 дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим.

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

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

6.6. При наличии детей в учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке детского сада.

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная записка, с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и приемных группах с указанием полного наименования блюд.

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 осуществляют шеф-повар, кладовщик дошкольного учреждения, медицинская сестра ГБУЗ НСО ГКБ № 22.

## **7. Организация питания на пищеблоке**

7.1. В МБДОУ д/с № 436 созданы все условия для организации питания воспитанников:

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

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

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

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

7.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.5. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда – в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр.

- порционные вторые блюда, котлеты и тефтели оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными лодками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Все блюда хранятся не менее 48 часов при температуре +2 - +6<sup>0</sup> С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется шеф-поваром.

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на пищеблоке дошкольного учреждения не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а так же блинов с творогом или мясом, макарон по флотски, холодных напитков из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), студней, паштетов, заливных блюд;
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной на кануне;
- использование пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- использование овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

8.1. 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.

8.2.Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному руководителем ДОУ.

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

8.4.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

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

8.7. 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 приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **9. Порядок учета питания**

9.1. На начало года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

9.2. Ежедневно кладовщик (калькулятор) составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно в 8.00 подают педагоги.

9.3. 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.

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

9.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

9.6. Учет продуктов ведется в журнале учета продуктов питания. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

9.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число дней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

9.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается нормативно-правовым актом мэрии города Новосибирска.

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

10.1.Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников.

10.2.Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком отражается в должностных инструкциях.

## **11. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

11.1 Настоящее положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

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