

**ПРИНЯТО**  
На общем собрании работников  
Протокол № 1  
от «21» 08 2024 года



**УТВЕРЖДЕНО**  
Заведующим МБДОУ  
«Детский сад «Светлячок»  
И И Гришина  
Приказ № 9  
от «21» 08 2024 года

**Положение**  
**об организации питания воспитанников**  
**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного**  
**учреждения «Детский сад «Светлячок» общеразвивающего вида»**  
**Зайнского муниципального района Республики Татарстан**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения горячего питания воспитанников, права и обязанности участников процесса по организации питания, порядок осуществления контроля за организацией питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном общеобразовательном учреждении «Детский сад «Светлячок» Зайнского муниципального района Республики Татарстан (далее – ДОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии.

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Закон Республики Татарстан от 08.12.2004г. № 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности системы горячего водоснабжения»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

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

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ «Детский сад «Светлячок» 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 ДООУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и 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. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Организация горячего питания воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения. Взаимоотношения между образовательными учреждениями и организациями, осуществляющими оказание услуг по организации питания, а также осуществляющими поставку продуктов питания и образовательными учреждениями регулируются контрактом (договором), заключенным в порядке, определенном действующим законодательством. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями от 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2. Для организации горячего питания воспитанников используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

3.2.1. Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.2.2. Наличие на пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;

3.2.3. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве.

3.2.4. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню;

3.2.5. Проведение технического контроля исправности технологического оборудования перед началом нового учебного года;

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- гигиенический журнал (сотрудников) (приложение №1 СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2 СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3 СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- ведомость контроля за рационом питания;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты и декларации соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- наличие действующего договора о проведении лабораторного инструментального исследования в рамках программы производственного контроля;
- наличие разработанного примерного двухнедельного меню, отвечающего санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам, согласованного руководителем образовательного учреждения и утвержденного руководителем предприятия организующее питание;
- информация об исполнителе.

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

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДООУ.

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

4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад ДООУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, 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 поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника ДООУ, так как от этого зависит качествоготавливаемой пищи.

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

5.3. Не допускаются к приёму 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. Дошкольное образовательное учреждение должно быть обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

## **6. Нормы питания**

6.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 90% суточного рациона.

6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в ДООУ осуществляется с учётом основного (организованного) меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста.

6.4. На основе основного (организованного) меню составляется ежедневное меню и согласовывается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.5. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медсестра, кладовщик.

## **7. Организация питания**

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2. В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:

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

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацию качества питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

7.5. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования

приёма пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется медсестрой.

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

7.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

7.10. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приёмных группах, с указанием полного наименования блюд.

7.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет медицинский работник ДООУ.

7.12. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- ежедневное согласование меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

7.13. Привлекать воспитанников ДООУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (маски, одноразовые перчатки)
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

7.15. Подача блюд и приём пищи:

- Выход готовых блюд должен соответствовать нормам, согласно ежедневного меню.
- по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;

7.16. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издаётся приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учёт питающихся детей в Журнале учёта посещаемости детей.

8.3. Учёт продуктов ведётся в журнале учёта. Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

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

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

9.1. Финансирование расходов на питание в ДОО осуществляется за счёт родительской плата.

9.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

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

10.1 Заведующий ДОО создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

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

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

10.4. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

10.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки, внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья. 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);

10.7. 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 дошкольным образовательным учреждением.

## **11. Документация**

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

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты блюд;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется ответственным лицом детского сада каждые 7-10 дней, и заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиНом).

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

## **12. Заключительные положения**

12.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1 .настоящего Положения.

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

роздруковано, продруковано 1  
сирецяно печатко 1 лист (опа)  
Заведуючий КВ ДЮО  
«Детський сад № 1»  
*Григорук І. П.*  
« 9 » жовтня 20 01 року

