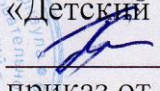


ПРИНЯТО:
на заседании
Управляющего совета
МБДОУ «Детский сад №254»
протокол от 31.03.25 № 8

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МБДОУ
«Детский сад №254»
 С.А. Барсукова
приказ от 31.03.2025 № 99



Положение
об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №254»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №254» (далее - Положение) устанавливает порядок организации питания воспитанников, с целью создания необходимых условий для организации питания, обеспечения сбалансированного питания воспитанников, контроля за обеспечением безопасности питания воспитанников и соблюдением условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад №254" (далее – образовательная организация).

1.2. Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации (в редакции постановления от 22.08.2024 №9) (далее — СанПиН) и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания, Уставом образовательной организации.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников, их родителей (законных представителей) и работников образовательной организации.

2. Организационные принципы организации питания

2.1. Общие принципы организации питания

2.1.1. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется образовательной организацией самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками образовательной организации, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания образовательная организация взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.2. Условия организации питания

2.2.1. В образовательной организации выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.2.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3. Требования к приему продуктов питания, их хранению

3.1. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки, сохраняются до окончания реализации продукции.

3.3. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

3.4. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.

4. Требования к организации питания на пищеблоке

4.1. Требования к оборудованию и содержанию пищеблока определяются СанПиН.

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

4.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты, жарочный шкаф.

4.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.5. 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.

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

4.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.8. Ежедневно перед началом работы проводится 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. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Работники пищеблока имеющие на руках порезы, ожоги должны осуществлять работу по приготовлению блюд и их раздачу в перчатках.

4.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории образовательной организации.

5. Порядок организации питания и питьевого режима воспитанников

5.1. Питание воспитанников в образовательной организации осуществляется согласно утвержденным нормам для детей от 1,5 до 7 лет с учетом времени их пребывания в образовательной организации.

5.1.1. Для воспитанников, находящихся в образовательной организации на 12-часовом пребывании организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

5.1.2. Для воспитанников, находящихся в образовательной организации на 4-часовом пребывании организуется 1-разовое питание (обед).

5.2. 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.

5.3. При организации питания воспитанников необходимо руководствоваться основным организованным меню, разработанным на основе требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

5.3.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

5.3.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

5.3.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

5.3.4. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в образовательной организации, используется

следующий норматив: завтрак– 25%; обед–35%; полдник - 15%, ужин – 25%.

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

5.4. На основе основного организованного меню ежедневно составляется меню-требование, которое утверждается руководителем образовательной организации.

5.5. При составлении меню учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

5.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с руководителем образовательной организации запрещается.

5.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-требовании не допускаются.

5.8. Закладка основных продуктов в котел и проверка блюда на выходе осуществляется руководителем учреждения, членами низового контроля в соответствии с утвержденным графиком.

5.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

5.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С-витаминизация III блюда.

5.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.13. Работа по организации питания воспитанников 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.

5.14. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- вымыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.15. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

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

5.18. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, объема порции, калорийности.

5.19. Питьевой режим воспитанников

5.19.1. В образовательной организации должен быть организован питьевой режим. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН.

5.19.2. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой. Питьевой режим обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в детском саду.

5.19.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

5.19.4. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, 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 учета питания

6.1. Руководитель образовательной организации издает приказ о назначении

ответственного за составление меню-требования, ведение документации по организации питания.

6.2. Ответственный ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании количества присутствующих воспитанников на день составления меню.

6.3. В случае снижения численности воспитанников, 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.

6.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в образовательной организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся неостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

6.5. Ежедневно проводится корректировка меню на ужин с учетом данных мониторинга от 10 до 20%.

6.6. В течение месяца осуществляется корректировка выполнения примерных норм потребления основных продуктов с учетом анализа за 10 дней;

6.7. 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.

7. Контроль организации питания

7.1. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет заведующий образовательной организации.

7.2. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля образовательной организации.

7.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников.

7.4. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организации, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации создаются и действуют общественный (низовой) контроль и бракеражная комиссия.

7.4.1. Общественный (низовой) контроль за качеством питания в образовательной организации включает:

- проверку правильности закладки продуктов в котёл путём контрольного взвешивания. Продукты, приготовленные для закладки, взвешивают и сопоставляют с меню - требованием, в котором обозначен вес продукта на одного ребёнка и на всех детей. Если на кухню поступили нестандартные продукты (говядина с большим количеством костей, подпорченные овощи), отходы взвешивают и составляют акт;

- проверку соответствия объёма готовящейся пищи количеству детей и величине разовых порций. Приготовление излишнего количества пищи не допускается, так как это приводит к снижению биологической ценности и калорийности блюд. Посуда, в которой готовят пищу, должна быть вымерена (пролитрована) и на котлах сделаны соответствующие метки.

7.4.2.Общественный (низовой) контроль осуществляется работниками образовательной организации, назначенными приказом заведующего.

7.4.3.Цели, задачи, состав, содержание и формы работы бракеражной комиссии определены Положением о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №254» .

8. Обязанности и ответственность участников образовательных отношений при организации питания

8.1. Ответственность за организацию питания возлагается на работников образовательной организации в соответствии с функциональными обязанностями:

8.1.1.заведующий образовательной организации:

- издает приказ о предоставлении питания и организации питьевого режима;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников;
- назначает из числа работников образовательной организации ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;
- осуществляет ежеквартальный анализ деятельности по организации питания воспитанников с размещением его на сайте комитета по образованию;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Управляющего совета.

8.1.2. ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего.

8.1.3. зам.зав.по АХР:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

8.1.4. заведующий складом:

- осуществляет контроль качества доставляемых в образовательную организацию продуктов с отметкой в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- организует правильность их хранения;
- обеспечивает соблюдение сроков реализации;
- составляет заявки на продукты питания.

8.1.5. повара:

- обеспечивают качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- осуществляют отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи, времени отбора. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в

специально отведенном в холодильнике (месте/холодильника) при температуре от +2°C до +6°C.

8.1.6. воспитатели групп:

- формируют культурно-гигиенические навыки у воспитанников при приеме пищи, представление о правильном питании
- оформляют информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организуют систематическую работу с родителями: беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания;
- организуют работу по пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

8.1.7. зам.зав. по ВМР:

- осуществляет контроль деятельности педагогов по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, формированию представлений о правильном питании.

8.1.8. младшие воспитатели:

- обеспечивают выполнение санитарных правил в соответствии с требованием СанПиН.

8.2. Заведующий образовательной организации несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательной организации и настоящим Положением.

8.3 Работники образовательной организации отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.4. Работники образовательной организации, 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.

9. Организация питания сотрудников образовательной организации

9.1. Сотрудники образовательной организации имеют право на получение одноразового питания в день (обеда): первого, второго, третьего блюда и хлеба на основе поданных заявлений.

9.2. Воспитатели и младшие воспитатели обедают вместе с детьми, в установленное режимом время.

9.3. Обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва с 12.30.

9.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста.

9.5. Удержание стоимости питания из заработной платы сотрудников производится централизованной бухгалтерией в соответствии с табелем по

питанию и приказом.

9.6. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

9.7. Ответственность за составление табеля питания сотрудников и расход продуктов питания несет должностное лицо, назначенное приказом заведующего.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1. Настоящее положение утверждается приказом заведующего образовательной организации.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего образовательной организации.

10.3. Настоящее Положение действует до утверждения нового.