

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида №19»
Волжского района г. Саратова**

ПРИНЯТО:

на общем собрании работников
Протокол № 1
от «27» 02 2025 г.

СОГЛАСОВАНО:

Общим родительским собранием
Протокол № 3
от «28» 02 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. заведующего МДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №19»
Н.Н. Иванова
Приказ № 3109 от «28» 02 2025г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №19»
Волжского района г. Саратова**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания воспитанников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №19» (далее – Положение) и разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №19» (далее – Учреждение, детский сад).

1.2. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (с последующими изменениями) заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой

сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.3. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1. Организация питания на пищеблоке

2.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 (с изменениями на 22.04.2024 г.), в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3. Закупка пищевых 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».

2.4. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений

пищеблока;

– контракты на поставку продуктов питания.

2.5. Воспитанники получают в Учреждении пятиразовое питание.

2.6. Питание организовано в соответствии с меню приготавливаемых блюд, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

2.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с пребыванием 12 часов.

2.8. На основании утвержденного меню приготавливаемых блюд ежедневно составляются меню-требование и ежедневное меню, которые утверждаются заведующим Учреждения.

2.9. Меню-требование заполняют в соответствии с нормами раскладки продуктов и данными о численности довольствующихся лиц.

2.10. Ежедневное меню содержит обязательные сведения: наименование приема пищи и блюда, массу и калорийность порции с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Ежедневное меню утверждается заведующим Учреждением.

2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде при входе в Учреждение и на сайте Учреждения: <https://ds19-saratov-r64.gosweb.gosuslugi.ru/>.

2.12. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в Учреждении родитель (законный представитель) обращается к заведующему с обращением о необходимости создания ребенку условий в индивидуальном питании по состоянию здоровья.

На основе полученных документов (справка от врача), заведующий совместно с родителями (законными представителями) прорабатывает вопросы меню данного ребенка. В случае, если принимается решение организации питания из продуктов и блюд, принесенных из дома, дополнительно определяется порядок их хранения, упаковки и маркировки; создаются условия для хранения блюд (продуктов) и их разогрева, условия приема пищи и режима питания ребенка.

2.13. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.14. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.15. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей (+; - 3 человека) медицинской сестрой составляется акт с

указанием причины. В меню-требование и ежедневное меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.16. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2.18. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после органолептической оценки готовых блюд. Результаты органолептической оценки вносятся в бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат оценки каждого блюда.

2.19. Согласно пункту 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при недостатке отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Выдача поливитаминных препаратов детям не допускается

2.20. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.21. Питьевой режим воспитанников обеспечивается следующим способом: кипяченая вода в соответствии с графиком смены питьевой воды. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

2.22. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.23. Помещение пищеблока должно быть оборудовано согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 всем необходимым оборудованием, в том числе вытяжной вентиляцией, бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- тщательно вымыть руки;
- надеть одноразовые перчатки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с возрастом детей.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов грязную посуду;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и закуски;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно воспитатели осуществляют учет питающихся детей в Табеле учета посещения.

4.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, ежедневно с 08.00 до 09.00 часов утра (после обхода групп), что фиксируется в журнале.

4.4. На следующий день до 09.00 часов медицинская сестра подает сведения о фактическом присутствии детей в группах завхозу, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую 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, кура, печень; овощи (если они прошли тепловую обработку); продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение, списываются по акту на утилизацию.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты.

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется накладная и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.9. Учет продуктов ведется завхозом в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении.

4.10. Число дето-дней по табелям посещаемости, которые ведут воспитатели групп, должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, бухгалтера.

4.12. Прием продуктов питания осуществляется строго в соответствии со спецификацией и только при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль организации питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

5.2. Проводится систематический ежедневный анализ фактического рациона питания по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий. Результаты анализа заносятся медсестрой в Ведомость контроля рациона питания.

5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены Комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.

5.4. Комиссией по родительскому контролю за питанием разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который

утверждается приказом заведующего.

5.5. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий детским садом:

- осуществляет общий контроль за организацией питания воспитанников;
- издает приказ об организации питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Завхоз:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно - гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- предоставляют в пищеблок детского сада информацию о фактическом количестве воспитанников, поставленных на питание, уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании,
- выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают воспитателям о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- предоставляют медсестре медицинское заключение об имеющихся у ребенка

- аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
 - вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

7. Ответственность

7.1. Заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением

7.2. Работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.3. Работники детского сада, 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.

7.4. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих права воспитанника на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания.