

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение № 3
детский сад «Рябинка»**

Согласовано
Общим собранием работников
МКДОУ № 3 д/с «Рябинка»
Председатель

Васёв - М.А. Васёва
протокол № 2 от 16.06.2025г



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ № 3
д/с «Рябинка»
С.И. Андреевских
16 июня 2025г

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников и сотрудников
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения № 3
детский сад «Рябинка»**

2025г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания регламентирует Порядок организации питания воспитанников и сотрудников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения № 3 детский сад «Рябинка» (далее — Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минздравсоцразвития Российской Федерации № 213н и Минобрнауки Российской Федерации № 178 от 11.03.2021г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации,
- Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения;
- Уставом Учреждения.

1.3. Руководитель Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль над работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в Учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения являются:

- обеспечение воспитанников горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) 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;

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с последующими изменениями), как за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками, так и за счет средств муниципального бюджета Бисертского муниципального округа, направленного для организации питания льготной категории воспитанников (дети из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с туберкулезной интоксикацией).

1.6. Организация питания воспитанников и сотрудников осуществляется штатными работниками Учреждения, 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. Требования к организации питания воспитанников

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными правилами.

2.2. Воспитанники получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), в соответствии с графиком выдачи готовых блюд с пищеблока.

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными санитарными правилами, утвержденным 10 дневным меню (для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет).

2.4. В Учреждении, в соответствии с установленными санитарными требованиями, обеспечивается выполнение всех условия для организации питания воспитанников:

- производственные помещения для приема, хранения, приготовления пищи оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем, посудой;

- помещения (места) для приема пищи, оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды;

- работает квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания для детей;

- разработан и утвержден график выдачи готовых блюд с пищеблока, режим приема пищи, режим уборки и дезинфекции помещений и технологического оборудования и т.д.);

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие организации для проведения закупок;

- поставка продуктов питания осуществляется на основании заключенных договоров с поставщиками;

- осуществляется надлежащий контроль качества продуктов питания при приемке;

- производится дезинфекция упаковки продуктов питания при перемещении их на склад;

- осуществляется контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность; прослеживаемость продуктов питания от производителя до потребителя производится в системе «Меркурий»;

- соблюдаются все санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

- соблюдается правильность отбора и хранения суточных проб;

- производится органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус) блюд;

- соблюдаются правила личной гигиены персонала Учреждения;

- соблюдаются требования к санитарному состоянию пищеблока и групповых помещений при приеме пищи;

- приготовление блюд производится в соответствии с составленным ежедневным меню-требованием, установленного образца;

- ведется необходимая документация «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Гигиенический журнал».

- контроль организации питания осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля;

- для всех работников, участвующих в приготовлении и организации питания, установлены требования по неукоснительному соблюдению норм санитарного

законодательства. Использование средств индивидуальной защиты – перчаток, санитарной одежды, использование масок (в период введения масочного режима);

- к приготовлению пищи и организации питания не допускаются сотрудники, в должностные обязанности которых не входит приготовление и организация питания.

2.5. Десятидневное меню составлено с учетом рекомендуемых суточных норм питания в соответствии с технологическими картами (с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов) на каждое блюдо, утверждено руководителем Учреждения.

2.6. При поставке продуктов питания в Учреждение, Поставщик представляет все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу.

2.7. Для обеспечения преемственности в организации питания происходит информирование родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Учреждении. Ежедневно, на информационных стендах Учреждения размещается информация о меню на текущий день, с указанием объема готовых блюд, калорийности, а также рекомендации родителям (законным представителям) по организации питания детей дома.

2.8. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется на одном бланке. При этом учитываются:

- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей, в соответствии с ТК;
- выход готовых блюд;
- расход продуктов.

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

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.11. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в ежедневное меню и меню-требование вносятся изменения и составляется Акт, с указанием причины изменений, заверенный заведующим учреждением. В случае возникновения технической ошибки (описки, опечатки) возможно внесение изменений в меню-требование только после согласования с заведующим учреждением. Каждая ошибка должна быть заверена подписью руководителя и печатью учреждения.

2.12. Десятидневное меню допускается корректировать при установлении «пробного периода», при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.13. Для угощения детей во время проведения праздничных, развлекательных, спортивных мероприятий, кладовщиком учреждения приобретаются, исключительно, конфеты шоколадные.

Выдача шоколадных конфет производится по количеству воспитанников, в соответствии с табелем посещаемости, из расчета 1 штука (независимо от массы 1 конфеты) на одного воспитанника. Каждый случай приобретения и выдачи воспитанникам шоколадных конфет подтверждается актом, с указанием количества воспитанников и общей массы выданных шоколадных конфет.

2.14. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами.

Замена витаминизированной продукции выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

2.15. В соответствии с санитарными правилами не допускается включение с 1 марта в меню овощей, не прошедших тепловую обработку, урожая прошлого года. В связи с этим, в период с 1 марта по 31 марта возможно включение в меню салатов из свежих овощей «Свежего урожая», что должно подтверждаться документами поставщика. С 1 апреля вводится в действие меню летнего периода.

2.16. При формировании рациона здорового питания должны соблюдаться следующие требования:

2.16.1. при наличии в Учреждении детей из числа воспитанников первого года жизни, питание таких детей должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.16.2. 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;

2.16.3. на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, и др.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены, не менее чем на 10% в день на каждого ребенка.

2.17. Ежедневно, медицинским работником ГАУЗ СО «Бисертская районная больница» ведется учет питающихся детей, на основании табелей посещаемости воспитанников. Данные о количестве воспитанников передаются ответственному за питание.

2.18. Медицинский работник ГАУЗ СО «Бисертская городская больница» (по согласованию) присутствует при закладке основных продуктов в котел.

2.19. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. В случае отступления от нормы должен быть составлен Акт, с указанием причины завышения/занижения нормы и (или) объема.

2.20. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.21. При наличии в Учреждении детей, имеющих рекомендации по специальному питанию в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

2.22. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

2.23. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащих врачей).

2.24. Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной родителями (законными представителями) из дома. Если родители выбрали второй вариант, в Учреждении создаются особые условия для осуществления питания таких воспитанников.

2.25. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

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 младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

3.4. Пред раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором;
- проветрить помещение;
- тщательно вымыть руки, обработать их антисептическим средством для обработки рук;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (перчатки обязательны всегда, маску и защитный экран (при неблагоприятной эпидситуации), волосы убрать под косынку);
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

3.7. Прием пищи воспитателем, младшим воспитателем и детьми осуществляется одновременно.

3.8. В группах раннего возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

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

4.1. Ежедневно, ответственным лицом за питание, составляется меню-раскладка на следующий день, на основании списков присутствующих детей.

4.2. В случае снижения численности детей по сравнению с предыдущим днем, учитывая, что закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

В случае увеличения количества детей, чем было заявлено, объем блюд завтрака уменьшается. В меню вносятся изменения с учетом настоящего количества детей, о чем составляется Акт уменьшения/увеличения объема блюда.

4.3. На следующий день (до 09.30 часов) воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание.

4.4. Отсутствующие в Учреждении дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

4.5. Возврату подлежат продукты, не прошедшие термическую обработку: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, свежие фрукты и овощи.

4.6. Возврату не подлежат продукты, отправленные в котел, для приготовления обеда (мясо, птица).

4.7. Размер родительской платы за присмотр и уход за детьми устанавливается постановлением администрации Бисертского городского округа.

4.8. Начисление родительской платы производится бухгалтерией Учреждения на основании Табелей посещаемости.

4.9. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Контроль организации питания в Учреждении

5.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами.

5.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут привлекаться родители.

5.3. Периодически, в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выданных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

5.4. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда, что приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд, вся посуда на кухне вымерена (на посуду нанесена маркировка). Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

5.5. Контролю подлежит соблюдение режима питания на группе, доведение нужного объема порций до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола детей).

6. Организация питания сотрудников Учреждения

6.1. Сотрудники, непосредственно взаимодействующие с приготовлением, раздачей пищи (сотрудники пищеблока, младшие воспитатели, а также воспитатели всех возрастных групп) ставятся на питание, независимо от их желания (при отсутствии показаний к соблюдению диеты и (или) определенного режима питания). Сотрудникам предоставляется одноразовое питание.

6.2. Питание сотрудника состоит из: хлеба, второго и третьего блюда обеда, по нормам питания для воспитанников в возрасте от 3-х до 7 лет. При желании, сотрудник может дополнительно питаться завтраком и (или) уплотненным полдником, уведомив об этом ответственного за питание, оплачивая полную стоимость обеда, завтрака и уплотненного полдника.

6.3. В случае имеющихся противопоказаний (заключение врача) в получении питания, сотрудники, указанные в п.1 настоящего Положения, в письменной форме, уведомляют об этом администрацию и ответственного за питание. В данном случае сотрудник снимается с питания.

6.4. В иных случаях, снятие сотрудника с питания производится только при его отсутствии на смене (болезнь, отпуск, отгул, командировка и т.п.), в соответствии с Табелем учета рабочего времени.

6.5. Сотрудник, не предупредивший заранее об отсутствии в учреждении, либо отработавший первую смену или часть смены и заболевший (отпросившийся), ставится в данный день на питание с последующей оплатой за этот день в полном объеме.

6.6. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы, во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения, в специально отведенном для этого помещении.

6.7. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании калькуляции.

6.8. Оплата за питание производится сотрудниками путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения, в начале следующего месяца.

6.9. Табель учета питающихся сотрудников ведется бухгалтером Учреждения и ответственным за питание.

7. Заключительные положения

7.1. Все изменения и дополнения в данное положение вносятся в соответствии с изменениями и дополнениями в действующее законодательство РФ, на основании локальных нормативных актов Учреждения.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 332870841203528814747383963499644345735490146175
Владелец Андреевских Светлана Ивановна
Действителен с 17.10.2024 по 17.10.2025