

ПРИНЯТО

на Педагогическом Совете  
МДОУ «Детский сад № 227»  
протокол № 2 от 03.04.2023

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ «Детский сад № 227»  
Е.А.Морозова  
приказ от 03.04.2023 № 24



ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ДЕТСКИЙ САД № 227»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом 273-ФЗ от 09.02.2012г «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», СП 24.364.01-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 21 Зн и Минобрнауки России 178 от 1.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом 29-ФЗ от 07.02.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года. Устав муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 227» (далее ... ДДОУ)

1.2. Данное 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 качественного питания в ДДОУ.

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

1.4. Организация питания в ДДОУ осуществляется на основе контракта на организацию питания, заключенного с ИП «Рыжухин» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на конкурсной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в ДДОУ осуществляется штатными работниками ИП «Рыжухин».

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

### 3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблок должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### 4. Организация питания в пищеблоке.

4.1. Организация питания в ДОО осуществляется собственными силами ИП «Рыжухин» своевременно и качественно в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями контракта по графику, утвержденному «Заказчиком».

4.2. В детском саду предусматривается помещение для питания детей (групповая комната). Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал ДОО, заведующего.

4.3. Непосредственно услуги по организации питания оказывает ИП «Рыжухин» с учетом действующих в Российской Федерации санитарно-эпидемиологических требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

4.4. ИП «Рыжухин» обеспечивает:

- закупку продуктов питания для оказания услуг;
- пищеблок ДОО кухонным инвентарем, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации;
- доставку продуктов на пищеблок ДОО собственным транспортом, или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства;
- соблюдение требований изготовления горячего питания с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с исполнением требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации;
- отпуск готовой продукции на пищеблоке представителю ДОО по раздаточной ведомости;
- осуществление контроля входящей и выходящей продукции, на протяжении всего технологического процесса изготовления питания, отбор суточных проб (срок хранения 48 часов);
- проведение ежедневного бракеража пищи осуществляется бракеражной комиссией ежедневно по закладке продуктов питания и перед выдачей готовой пищи. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем составляется соответствующий акт. В этом случае ИП «Рыжухин» обязуется устранить недостатки в течение одного часа. Состав бракеражной комиссии и порядок ее работы определяется ДОО.

4.5. ИП «Рыжухин» предоставляет ДОО информацию об устранении выявленных нарушений в письменном виде в течение одного календарного дня.

ИП «Рыжухин» несет ответственность за качество приготовленных блюд до момента передачи готовой продукции представителю ДООУ на пищеблоке.

4.6. ИП «Рыжухин» обязан представить ДООУ подлинные экземпляры личных медицинских книжек установленного образца (в соответствии с приказом Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»), документы, подтверждающие трудовые отношения сотрудников ИП «Рыжухин».

4.7. В случае выхода из строя (обнаружения неисправности) оборудования ДООУ, ИП «Рыжухин» обязан обеспечить надлежащее оказание услуг по организации питания.

4.8. Функции ДООУ при организации питания воспитанников:

- предоставляет ИП «Рыжухин» оборудованное помещение, отвечающее необходимым санитарно-эпидемиологическим требованиям для оказания услуги; проводит дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию помещений и обеспечивает участие медицинского работника при проведении указанных работ; обеспечивает контроль за организацией питания и эффективным расходованием энергоресурсов; обеспечивает ежедневную подачу сведений о количестве питающихся. Сведения о количестве единиц питания подаются ДООУ в форме заявки ежедневно, по электронной почте. Заявка на питание подается до 9.30 текущего дня; обеспечивает наличие и ведение документации в отношении результатов контроля продукции, используемой для оказания услуг, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации; назначает ответственное лицо за организацию питания, проведение бракеража из числа сотрудников ДООУ; обеспечивает ведение табеля учета питания сотрудников; осуществляет приемку готовой продукции на пищеблоке.

## 5. Условия и сроки хранения продуктов

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

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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 обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

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

## 6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДООУ получают четырех разовое питание (в зависимости от времени нахождения в детском саду).

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

6.3. Питание в ДООУ осуществляется с учетом примерного 15-дневного меню, разработанного Комбинатом на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года 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; требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления. 6.6. При наличии детей

в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируемых об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах. (стенд информации при входе в ДООУ).

6.8. 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 осуществляет повар, старшая медсестра, заведующий.

## 7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением, родительский контроль.

7.2. В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:

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

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией 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. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи в группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом. 7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование запрещенных пищевых продуктов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне из пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

7.15. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит: ежедневное утверждение меню-требования; 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; заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком или организацию питания посредством заключения контракта с третьей организацией (аутсорсинг).

7.17. 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.

7.18. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. 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.

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

7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.22. 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 рассаживаются за столы и начинают прием пищи; дети приступают к приему первого блюда; по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого; подается второе блюдо; прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## 8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, отправляет корректировку меню-требование на текущий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

8.6. 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-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании нормативных актов мэрии г. Ярославля.

8.9. 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.

## 9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

9.3. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия проводимые в ДОУ:

медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (работники пищеблока самостоятельно) с отметкой в журнале «Здоровья»; поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство); ведение необходимой документации; холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню указанием выхода готовых блюд.

## 10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств.

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

## 11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляет заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденны приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.3. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ энергетической ценности дневного рациона; условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности; обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

1 1.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенции запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациям сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественным удостоверениями, ветеринарными справками); технологии приготовления пищи, качества проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции; режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно); выполнения суточных норм питания на одного ребенка выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствии

энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

## 12. Документация

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

Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет); технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);

Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);

Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

## 13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) новой редакцией предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.