

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом протокол
№ 1 от 24.10.2025 г.
РАССМОТРЕНО:
председатель Совета
Учреждения _____
Протокол № 1 от 24.10.2025 г.

Утверждаю:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 59»
С.В.Желенина
Приказ №41 от « 24 » 10. 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад №59»

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с «Порядком взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования города Бийска», утвержденным приказом начальника Управления образования от 03.03.2014 № 38, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в дошкольных группах, Указ Губернатора Алтайского края «О внесении изменений в указ Губернатора Алтайского края от 28.10.2022 N 167» от 05.12.2023 N 206, Указ Губернатора Алтайского края «О внесении изменений в указ Губернатора Алтайского края от 28.10.2022 N 167» от 30.04.2025 N 77.

Положением об организации питания (далее – Положение) регламентируются порядок организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №59» (далее ДОУ), а также отношения между ДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Организация питания осуществляется штатными работниками МБДОУ «Детский сад №59». Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств муниципального бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МБДОУ «Детский сад №59». Освобождаются от оплаты за присмотр и уход за детьми в МБДОУ «Детский сад №59» родители (законные представители) военнослужащие, ветераны боевых действий. Военнослужащие находящиеся на военной службе в войсках национальной гвардии Российской Федерации, в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31.05.1996 N 61-ФЗ "Об обороне"; призванные на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации по мобилизации; заключившие в соответствии с пунктом 7 статьи 38 Федерального закона от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» контракт о прохождении военной службы, при условии их участия в специальной военной операции; уволенные с военной службы в связи с получением ранения (контузия, травма, увечье) или заболевания, погибших (умерших) при исполнении обязанностей военной службы в ходе проведения специальной военной операции.

Освобождаются от оплаты за присмотр и уход за детьми в МБДОУ «Детский сад №59» родители (законные представители) детей-инвалидов.

Освобождаются от оплаты за присмотр и уход за детьми в МБДОУ «Детский сад №59» законные представители детей, оставшихся без попечения родителей, а так же дети с туберкулезной интоксикацией.

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания

Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, СанПин2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Примерным двухнедельным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта.

Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для категории детей от 3-х до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в ДОУ.

Для воспитанников, посещающих ДОУ в режиме:

– сокращенного дня (в течении 10 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник);

В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

Помещения (места) для приема пищи, оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

Разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

Приказом заведующего МБДОУ «Детский сад №59» назначены ответственные. Ответственные осуществляют контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов; подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и персоналом детского сада;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.3.4. настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал о бракераже готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнала здоровья);
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

Организация питания в ДОУ предусматривает сбалансированность максимально разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов питания и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

Примерное двухнедельное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в ДОУ для возрастной группы детей от 3-х до 7 лет, включает примерное меню установленной формы (согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждены заведующим.

На основании утвержденного примерного двухнедельного меню в ДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников.

На каждое блюдо заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изданий в соответствии со сборниками технических нормативов.

Для правильной организации питания воспитанников в ДОУ имеются следующие локальные акты и документация:

- Приказ и положение об организации питания;
- Приказ и положение о бракеражной комиссии;
- приказ и положение о группе общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников ДОУ;
- приказ о назначении ответственного за закладку продуктов питания в котел;
- приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб;
- приказ о назначении ответственного за организацию питьевого режима.
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное двухнедельное меню для воспитанников возрастной группы от 1.6 до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (согласно приложению №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (согласно приложению №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (согласно приложению №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением №8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- гигиенический журнал (сотрудники) (согласно приложению №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ДОУ);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

При поставке продуктов питания в ДОУ предприятие-поставщик предоставляет покупателю 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, колбасные изделия.

Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Воспитатели, младшие воспитатели:

- ✓ Рекомендуют родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОУ;
- ✓ ежедневно размещают меню с указанием объема готовых блюд для обеспечения преемственности в организации питания;
- ✓ проводят систематическую работу по разъяснению родителям (законным представителям) особенностей по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

Питание сотрудников детского сада осуществляется из общего котла I, III блюда по нормам детей (согласно поданных заявлений, табеля учета питания сотрудников). Оплата за питание сотрудников производится перечислением из заработной платы (согласно платежной ведомости)

3. Контроль за организацией питания

Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляют:

- Заведующий МБДОУ «Детский сад №59» или лицо, его заменяющее;
- Старший воспитатель;
- Заведующий хозяйством;
- кладовщик;
- бракеражная комиссия;
- группа общественного контроля за организацией и качеством питания.

Заведующий или лицо, его заменяющее, обеспечивает контроль за:

- Выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- Выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- Условиям и хранения срока и реализации пищевых продуктов;

Старший воспитатель обеспечивает контроль за:

- За качеством организации питания в группах;
 - За правильной сервировкой столов;
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи;

Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока. Наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

Кладовщик осуществляет контроль за:

- Качеством поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья);
- проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (сотрудники) (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

