

ПРИНЯТО

На педагогическом совете

Протокол от «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.. №\_\_

СОГЛАСОВАНО

С советом родителей МДОУ д/с № 90

Протокол от «\_\_»\_\_ 20\_\_ г. №\_\_

УТВЕРЖДЕНО

Приказом исполняющего обязанности  
заведующего МДОУ д/с № 90

от «\_\_»\_\_ 20\_\_ г. №\_\_

\_\_\_\_\_/П. С. Губатая

С учетом мотивированного мнения  
Первичной профсоюзной организации  
протокол №\_\_ от\_\_ 20\_\_ г.

## Положение

### об организации питания детей в МДОУ д/с № 90

## **I. Общие положения**

1.1 Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) разработано в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Решением Волжской городской думы Волгоградской области от 14.07.2017г. № 346-ВГД «О принятии положения о порядке организации питания в муниципальных образовательных организациях городского округа – город Волжский Волгоградской области», а также требованиями, установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, Устава МДОУ д/с № 90 (далее ДОУ)

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста в ДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Основной задачей организации питания в ДОУ является создание условий, направленных на:

- обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- создание условий для организации питания, ориентировочного на сохранение и укрепление здоровья детей;
- предупреждение (профилактику) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов правильного и полноценного питания;
- формирование культуры здорового питания.

1.4. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДОУ (заведующей, завхоза, медсестры, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблоков), а также деятельность Совета родителей:

по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,  
организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках ДОУ,  
организация хранения пищевых продуктов  
организации приема пищи детьми  
организации контроля за питанием детей в ДОУ

## **II. Общие принципы организации питания**

2.1. Питание воспитанников в ДОУ организуется за счет бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания осуществляется на основании заключенного муниципального контракта (договора) с предприятием, оказывающим услуги по организации питания в соответствии с законодательством РФ.

2.3. Ответственность за организацию питания в ДОУ возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

### **III. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями.

3.2. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.3. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

3.4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель.

3.5. В учреждении с 12-часовым пребыванием детей предусмотрено четырёхразовое питание воспитанников. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) с учетом того, что в уплотненный полдник включены блюда ужина с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.6. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем учреждения.

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

3.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.9. В приемных групповых помещениях, в доступном для родителей (законных представителей) воспитанников месте, а также перед пищеблоком учреждения размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется 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) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.11. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- 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;
- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в учреждении.

3.12. Питьевой режим в учреждении может быть организован с использованием кипяченой воды, упакованной питьевой воды, устройств для выдачи воды.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечивается наличие посуды (одноразовых или многоразовых стаканчиков).

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры размещаются 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. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация 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 учреждением в произвольной форме.

3.13. Помещение для приготовления пищи (пищеблок) оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

3.14. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал.

#### **IV. Функции, права и обязанности образовательной организации и предприятия, оказывающих услуги по организации питания**

4.1. муниципальная образовательная организация:

- предусматривает в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями выделение специальных помещений, холодильного и технологического оборудования для хранения продуктов и приготовления блюд.
- передает предприятиям, оказывающим услуги по организации питания на основании договора безвозмездного пользования, объекты муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за муниципальными образовательными организациями на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», Решением Волжской городской Думы Волгоградской области от 05.07.2013 № 376-ВГД «О порядке предоставления муниципального имущества, находящегося в собственности городского округа – город Волжский Волгоградской области, в аренду, в безвозмездное пользование, в доверительное управление, в концессию, на хранение».
- Заключает с предприятиями, оказывающими услуги по организации питания, договоры на возмещение затрат на электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение,

водоотведение, вывоз мусора, эксплуатационные услуги помещения для организации питания.

- В помещениях, используемых в технологическом процессе приготовления пищи, устанавливает приборы учета электроэнергии, холодного и горячего водоснабжения.
- назначает приказом должностное лицо, ответственное за организацию питания в учреждении, за бракераж.
- предоставляет по запросам в управление образования информацию и отчеты об организации питания воспитанников.
- ежедневно вывешивает на стендах учреждения утвержденное руководителем ДОО меню.
- создает приказом комиссию по контролю за организацией питания в ДОО (качество пищи, выход блюд, соответствие фактического меню примерному десятидневному меню, стоимость рационов питания, санитарное состояние групп, буфетов, пищеблока) с включением в ее состав представителей администрации ДОО, ответственных за питание лиц, родительской общественности, медицинского работника, представителя предприятия, оказывающего услуги по организации питания.
- выполняет иные требования по организации питания в ДОО, предусмотренные законодательством РФ.

#### 4.2. Предприятие, оказывающее услуги по организации питания:

- В своей деятельности по оказанию услуг по организации питания в ДОО руководствуется муниципальным контрактом (договором), Федеральными и региональными законами и правовыми актами, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СанПиН).

- при заключении контракта (договора) с ДОО разрабатывает примерное меню на период не менее 2-х недель (10-14 дней), составленное с учетом требований СанПиН, которое согласовывает руководитель ДОО.

При хранении пищевых продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, норм складирования, сроков годности и условий хранения.

- направляет в ДОО работников пищеблоков, имеющих необходимую квалификацию, санитарно-гигиеническую подготовку и прошедших медицинский осмотр, в соответствии с санитарно-эпидемиологическим законодательством.

- организует в ДОО питание воспитанников льготных категорий за счет средств городского бюджета.

- обеспечивает оснащение пищеблоков необходимым торгово-технологическим оборудованием (механическим, холодильным, тепловым, весоизмерительным), инвентарем, посудой, столовыми приборами, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с санитарно-эпидемиологическим законодательством РФ.

- обеспечивает сохранность помещения и движимого имущества, полученного на основании договоров безвозмездного пользования, включая осуществление текущего и капитального ремонта, несет расходы на его содержание с соблюдением установленных правил и требований санитарно-эпидемиологического законодательства РФ, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию, принимает меры по рациональному, экономическому использованию силовой электроэнергии, горячей и холодной воды.

- использует по договорам безвозмездного пользования объекты муниципального движимого и недвижимого имущества, закрепленные за ДОО на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 26.07.2006 № 135 –ФЗ «О защите конкуренции», решением Волжской городской Думы Волгоградской области от 05.07.2013 № 376-ВГД «О порядке предоставления муниципального имущества, находящегося в собственности городского округа – город Волжский Волгоградской области, в аренду, в безвозмездное пользование, в доверительное управление, в концессию, на хранение».

- возмещает затраты на электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, водоотведение, вывоз мусора, эксплуатационные услуги помещения для организации питания в порядке, предусмотренным в договоре.

## **V. Права и обязанности родителей (законных представителей)**

5.1. Родители (законные представители) имеют право:

-вносить в установленном порядке в администрацию ДООУ предложения по улучшению организации питания лично, через родительский совет.  
- знакомиться с примерным двухнедельным и ежедневным меню;

5.2. Родители (законные представители) обязаны:

- своевременно предупреждать медицинского работника об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка.  
- вести разъяснительную работу со своими детьми по формированию культуры здорового образа жизни и правильного питания.

## **VI. Контроль при организации питания в ДООУ**

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ следует руководствоваться санитарными правилами СП 2.4.3648-20.

6.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольных образовательных учреждениях, осуществляется руководителем учреждения, ответственным лицом и общественной комиссией по контролю за организацией питания, которые:

- несут ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролируют деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следят за правильным использованием ассигнований на питание;
- следят за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролируют организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах;

6.3. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- Ведет бракеражный журнал.

## **VII. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении**

### 7.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, завхозом, отражаются в их должностных инструкциях.

## **VIII. Отчетность и делопроизводство**

8.1. Заведующий (ответственный по организации питания) осуществляет квартальный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).