

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
МБДОУ «Детский сад №172»
Протокол №16 от 18.08.2026г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №172»
А. А. Новикова
от 18.08.2026 № 119/1-од

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C205B35FAA0ABF809FA0D771E9A2D6C
Владелец: Новикова АННА Александровна
Действителен: с 15.05.2026 до 08.08.2027



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №172»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №172» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального Закона от 29.12.2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, Федеральным законом от 30.03. 1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2021 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 г., 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 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №172» (далее – МБДОУ).

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ 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 МБДОУ.

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

1.4. Организация питания в МБДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в МБДОУ, 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 договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МБДОУ.

1.7. Организация питания в МБДОУ осуществляется штатными работниками МБДОУ.

2. Цели, задачи и принципы организации питания

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ;

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников;

- повышение качества работы по организации питания в МБДОУ;

- организация системы работы по снабжению продуктами питания МБДОУ;

- координация деятельности МБДОУ с товаропроизводителями, поставщиками.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- составление полноценных рационов питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы МБДОУ;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;

- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года,

изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах.

3. Санитарно-эпидемиологические

требования к организации питания воспитанников, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в МБДОУ, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному 3 лицу;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

3.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

3.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3.9. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

4. Организация питания

4.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, сотрудников МБДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Питание организовано в соответствии с меню, утвержденным заведующим МБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по установленным нормам в дошкольном учреждении. Детей с кратковременным режимом пребывания МБДОУ (4 часа) обеспечивает одноразовым питанием - обед.

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ - 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20- 25%; обед – 30-35%; полдник 15-20%, ужин – 20-25%.

4.3. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период 4 его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. В меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного масла и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю, согласно примерному меню.

4.5. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

4.6. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

4.7. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.8. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в

технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

4.10. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

4.11. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) ответственный по питанию оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего МБДОУ. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

4.12. Ответственный по питанию анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

4.13. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводятся 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в течение следующей недели (декады).

4.14. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно. 4.15. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями 5 СанПиН в Учреждении используется бутилированная питьевая вода и кипяченая вода. Соответствие воды требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

4.16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и вес порции.

4.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.18. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

4.19. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному руководителем графику.

Время	Наименование
07.00	Закладка мяса в котел
07.00	Масло сливочное в кашу
07.00	Сахар в кофейный напиток, кашу
07.00	Масло сливочное в кашу, на бутерброд
07.00	Масло сливочное, сыр на бутерброд
07.30 - 09.00	Закладка мяса на обед (котлетная масса, куры рубленые, резаное мясо); контроль сырого порционного блюда.
10.50	Завешивание отварного мяса, подсчет процента уварки
11.00	Закладка продуктов в тесто
10.00	Закладка масла сливочного на пассировку 1 и 2 блюда на обед
09.00 - 11.00	Закладка сахара в 3 блюдо Закладка сметаны во 2 блюдо
14.30 - 14.45	Закладка ужина

4.20. Контроль проводится бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

4.22. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

4.23. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение 6 осуществляется при наличии товаросопроводительных

документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.24. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». 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.

4.25. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.26. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.27. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.28. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

4.29. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;

- еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

4.30. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в

год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

4.31. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал.

5. Распределение обязанностей работников по организации питания

5.1. Заведующий МБДОУ:

5.1.1. при оформлении ребёнка в МБДОУ информирует родителей об организации питания детей в учреждении;

о возможности организации питания воспитанников в МБДОУ в соответствии с особенностями здоровья;

5.1.2. несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными 7 правилами и нормами, Уставом МБДОУ и настоящим Положением;

5.1.3. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

5.1.4. назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МБДОУ;

5.1.5. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах, педагогическом совете;

5.1.6. ежедневно утверждает меню - требование.

5.1.7. контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований Сан ПиН.

5.1.8. обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

5.1.9. заключает договоры на поставку продуктов питания.

5.2. Ответственный по питанию (и (или) медицинский работник):

5.2.1. знакомит родителей с примерным десятидневным меню;

5.2.2. формирует списки детей, имеющих аллергию с указанием аллергенных продуктов;

5.2.3. информирует персонал группы о детях, нуждающихся в диетическом питании;

5.2.4. дает рекомендации по организации питания в группе, питания детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

- 5.2.5. вносит соответствующие данные в листы здоровья;
- 5.2.6. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;
- 5.2.7. ежедневно составляет меню-требование на основании примерного десятидневного меню и технологических карт;
- 5.2.8. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;
- 5.2.9. осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;
- 5.2.10. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (пищевой) продукции»;
- 5.2.11. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- 5.2.12. заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;
- 5.2.13. проводит С-витаминизацию третьего блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- 5.2.14. осуществляет контроль организации питания в группах;
- 5.2.15. контролирует ведение «Журнала температурного режима холодильного оборудования», «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнала температуры и влажности в складских помещениях»;
- 5.2.16. совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;
- 5.2.17. ведет соответствующую документацию по организации питания - картотеку блюд, - накопительную ведомость, - Журнал «Бракераж готовой (пищевой) продукции». - «Гигиенический журнал»
- 5.2.18. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 5.2.19. ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника.
- 5.2.20. Осуществляет производственный контроль в учреждении в соответствии с требованиями СанПин.
- 5.3. Повар :
- 5.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями);
- 5.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- 5.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

5.3.4. проводит ежедневно с ответственным за питание бракераж готовой продукции;

5.3.5. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада МБДОУ в соответствии с меню-требованием;

5.3.6. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

5.3.7. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи;

5.3.8. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

5.3.9. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

5.3.10. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока»;

5.3.11. участвует в составлении ежедневного меню.

5.4. Заведующий складом продуктов питания:

5.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МБДОУ;

5.4.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

5.4.3. контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;

5.4.4. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;

5.4.5. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;

5.4.6. участвует в составлении ежедневного меню;

5.4.7. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал температуры и влажности в складских помещениях»;

5.4.8. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

6. Организация питания на группах

6.1. Воспитатель:

- несет ответственность за организацию питания в группе;

- осуществляет руководство организацией питания детей в группе;

- ежедневно доводит до сведения медсестры количество присутствующих детей;

- информирует родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню;

- создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;

- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;

- учитывать информацию от медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально;

- выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию детей;

- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;

- осуществляет гигиенический уход за детьми;

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;

- вносит на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания.

6.2. Младший воспитатель:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

- приносит из кухни в группу пищу;

- перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;

- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

6.2.1. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

6.2.2. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.

6.2.3. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных (скатертей), салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (включая столовые ножи (по возрасту)).

6.2.4. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

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

- разливают третье блюдо в чашки;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.2.6. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

6.2.7. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

6.2.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

6.2.9. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

7. Контроль за организацией питания воспитанников

7.1. В МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

7.2. За правильной организацией питания воспитанников в МБДОУ контроль осуществляется заведующим МБДОУ, ответственным за питание, старшим воспитателем, поваром, общественностью.

7.3. Ответственным лицом, медицинским персоналом МБДОУ осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

7.4. Повар контролирует:

- количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок;

- соблюдение технологии приготовления блюд; - санитарное состояние пищеблока;

- правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой;

- ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

7.5. Контроль за организацией питания воспитанников в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления воспитанником проводится медицинскими работниками, ответственным лицом, старшим воспитателем во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

7.6. Заведующий хозяйством несет ответственность за санитарное состояние в МБДОУ осуществляют контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции помощника воспитателя и обслуживающего персонала.

7.7. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, заседаниях Управляющего совета на Общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.8. Контроль над организацией питания воспитанников в Учреждении осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего.

7.8.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд.

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников – контролирует закладку продуктов.

8. Ответственность за работу по организации питания

8.1. Заведующий заседаниях МБДОУ несёт персональную ответственность за:

- организацию питания воспитанников в МБДОУ;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников МБДОУ, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников МБДОУ.

8.2. Ответственное лицо, повар, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

8.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в МБДОУ, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

8.4. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, обед, полдник, ужин).

8.5. Все работники МБДОУ, отвечающие за организацию питания воспитанников, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9. Порядок учета питания

9.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся воспитанников.

9.2. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно на основании количества присутствующих воспитанников в МБДОУ в день написания меню, с уменьшением количества на ужин (10%-20%).

9.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, готовые порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то вносятся изменения в меню путём добавления продуктов в соответствии с количеством прибывших детей. Ответственным лицом составляется убавка/прибавка продуктов на текущий день (корректировка количества питающихся воспитанников), с последующей убавкой/прибавкой основных продуктов в склад/со склада). Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания мясо, овощи т.к., они прошли тепловую обработку и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

9.5. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

9.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

9.7. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.

9.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером Централизованной бухгалтерии комитета по образованию города Барнаула на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

10. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

10.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и договора поставки.

10.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

10.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

10.4. При поставке снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

10.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

10.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы

МБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МБДОУ подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

11. Заключительные положения

11.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников МБДОУ:

- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования МБДОУ;

11.2. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

11.3. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим МБДОУ и действует на неопределенный срок.

11.4. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается заведующим МБДОУ и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.