

ПРИНЯТО

На общем собрании работников
МБДОУ «Образовательный комплекс-
детский сад «Супер Детки»
Протокол от 25.03.2025. № 1

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ «Образовательный
комплекс-детский сад «Супер Детки»

Н.И. Бушмелева
Приказ №50 от 04.04.2025.

СОГЛАСОВАНО

На Совете родителей
МБДОУ «Образовательный комплекс-
детский сад «Супер Детки»
Протокол от 27.03.2025. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников и сотрудников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Образовательный комплекс - детский сад «Супер Детки»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее- Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Образовательный комплекс - детский сад «Супер Детки» (далее – МБДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года. № 28, Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические

требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36, Приказа Минфина РФ от 30.03.2015 г. № 52н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. №213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., №178, Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 г. № 303 «Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений», Методическими рекомендациями 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», Уставом МБДОУ №216 с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, удовлетворяющим физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников МБДОУ (для детей,

нуждающихся в лечебном и диетическом питании);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания воспитанников МБДОУ. Организационные принципы и требования к организации питания

1.4. Способ организации питания

Организация питания воспитанников возлагается на МБДОУ, осуществляющее образовательную деятельность.

1.4.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока МБДОУ. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МБДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

1.4.2. По вопросам организации питания МБДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования Администрации города Ижевска, территориальным органом Роспотребнадзора.

1.4.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

1.5. Условия организации питания

1.5.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МБДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Пищеблок МБДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и мебелью в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается

использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

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

1.5.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной группового помещения.

1.5.4. Должен быть разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников, режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.

2.3.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися в МБДОУ, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законных представителей) по оплате за присмотр и уход.

2.2.6. Объем закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневным циклическим меню.

2.3.7. Для организации питания работники МБДОУ ведут и используют следующие документы

- Приказ и Положение об организации питания в МБДОУ;
- Приказ о бракеражной комиссии;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- Сопроводительные документы на поступающие продукты питания,

подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);

- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
- меню-требование для повара;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал учета включения бактерицидной лампы (рециркулятора) на пищеблоке;
- контракты (договоры) на поставку продуктов питания;
- программа производственного контроля с применением принципов ХАСПП и документы, журналы к нему;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал отбора суточных проб;
- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме;
- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов

питания;

- книга учета материальных ценностей.

2. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

2.1. Обязательные приемы пищи

2.1.1. В МБДОУ питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации примерного 10-дневного цикличного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В МБДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

2.1.2. питание воспитанников предоставляется в дни работы МБДОУ пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.1.3. всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанников в МБДОУ. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для воспитанников, находящихся в МБДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.1.4. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам калькулятора. Заявка на количество питающихся предоставляется калькулятором, работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

2.1.5. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.6. Воспитаннику предоставляется питание только при непосредственном нахождении его в МБДОУ.

2.1.7. 10 дневное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп воспитанников (от 2-х до 3-х лет и от 3-х лет до 7-и лет), должно быть установленной формы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.1.8. МБДОУ должен размещать в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке) следующую информацию:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп воспитанников с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, пищевые вещества (б, ж, у), энергетической ценности (калорийности) порции, содержания витамина С, № рецептуры, стоимость дня, рекомендации ужина с учетом дневной калорийности.

2.1.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20), которая утверждается руководителем МБДОУ. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.1.10. На основании утвержденного примерного 10-дневного циклического меню в МБДОУ ежедневного составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 г. №173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.1.11. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания, персонал МБДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильного питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

2.2. Питьевой режим

2.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

2.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в МБДОУ.

2.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МБДОУ.

3.1. При поставке продуктов питания в МБДОУ предприятие-поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: счет-фактура, товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер

сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок его действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, её зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

3.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

3.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозок (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции или иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

3.4. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должны обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

3.5. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и ёмкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны

обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

3.6. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

3.7. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством Государства-члена Таможенного союза.

3.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и разгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.9. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обработанная тара после доставки продуктов сразу возвращается поставщику. Обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкцией по применению.

4. Контроль за организацией питания в МБДОУ.

4.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБДОУ.

4.2. Руководитель МБДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневным меню;
- своевременное составление первичных заявок;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при

закупках разными способами;

-использование заключенных договоров;

приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;

-осуществление производственного контроля МБДОУ;

-органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);

-контроль целостности упаковки продуктов;

-контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;

-контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

-соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

-соблюдение правил личной гигиены воспитанников и сотрудников МБДОУ;

-за санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

-отбор и хранение суточных проб;

-порядок организации питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением;

-расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежедневно);

4.3. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель МБДОУ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании "Положения о бракеражной комиссии", работники МБДОУ, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, работники медицинского учреждения, обслуживающего МБДОУ на основании соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в МБДОУ, и другие общественные организации, по согласованию с Администрацией МБДОУ.

5. Организация питания работников МБДОУ.

5.1. Организация питания работников МБДОУ осуществляется в соответствии с Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 № 303 «Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных

образовательных учреждений».

5.2. Постановка на питание и снятие с питания работников МБДОУ осуществляется по личному заявлению работника.

5.3. В МБДОУ ведется табель учета питания, для работников составляется отдельное меню-требование.

5.4. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно "Правил внутреннего трудового распорядка работников МБДОУ".

5.5. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученные обеды с учетом внесенного аванса.

6. Меры по улучшению организации питания.

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МБДОУ, ответственный за организацию питания совместно с воспитателями:

- организуют постоянную информационно-разъяснительную работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляют информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействуют созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в МБДОУ с учетом широкого использования потенциала Совета родителей и общего собрания работников МБДОУ;
- проводят мониторинг организации питания.

7. Ответственность

7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с

неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление МБДОУ о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

7.3. Работники МБДОУ, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско- правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.