

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
центр развития ребенка – детский сад № 36 города Кузнецка  
(МБДОУ ЦРР - ДС № 36 г. Кузнецка)**

ПРИНЯТО  
Управляющим советом  
МБДОУ ЦРР – ДС № 36  
г.Кузнецка

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом от 21.10.2022г.  
№ 2576-ОД

Протокол № 2 от 21.10.2022г

**Положение  
об организации питания воспитанников  
МБДОУ ЦРР - ДС №36 г. Кузнецка**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях организации питания обучающихся (воспитанников) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребёнка – детском саду № 36 города Кузнецка (далее- Организация).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 02.07.2021), Приказами Минздравсоцразвития России N213н, и Минобрнауки России N178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении и санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Приказом Рособнадзора от 12.01.2022 N24 "О внесении изменений в Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления информации, утвержденные приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14 августа 2020г. N831, с приказом управления образования города Кузнецка от 14.09.2022г. №729 «О внесении изменения в приказ управления образования города Кузнецка от 18.09.2019 № 854 «Об утверждении положения о порядке взимания родительской платы за присмотр и уход за детьми в

муниципальных образовательных организациях города Кузнецка, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования», с постановлением Правительства Пензенской области от 18.10.2022 № 893-пП «О мерах поддержки членам семей лиц, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации», с приказом управления образования города Кузнецка от 20.10.2022 года №808 «О внесении изменений в приказ управления образования города Кузнецка от 18.09.2019 № 854 «Об утверждении положения о порядке взимания родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях города Кузнецка, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования».

1.3. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками Организации.

1.4. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя Организации и действует до утверждения нового положения.

1.5. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом руководителя Организации.

1.6. Настоящее Положение об организации питания воспитанников определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, 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 дошкольной образовательной организации, документацию.

1.7. Порядок и поставка продуктов определяется муниципальным контрактом и(или) договором. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в детском саду, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04 2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг, для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (ред.30.12.2020, вступивший в силу 01.01.2021) на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счет средств платы родителей(законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

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

2.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих детский сад, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой

инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Порядок поставки продуктов в детский сад**

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

3.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам детского сада, с момента подписания контракта, договора.

3.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад детского сада.

3.4. Товар передается в соответствии с заявкой детского сада, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

3.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

3.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.8. Вместе с товаром поставщик передаёт документы на него, указанные в спецификации.

3.9. Ветеринарные сопроводительные документы на товар животноводческого производства, рыбных и молочных консервов должны быть оформлены поставщиком в электронной форме с использованием федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии «Меркурий» в порядке и сроки, которые установлены действующим законодательством Российской Федерации.

3.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом с гашением ветеринарных сопроводительных документов в федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии «Меркурий». Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок детского сада, который хранится в течение года.

### **4. Порядок предоставления приёмов пищи и питьевой воды воспитанникам**

4.1. Обязательные приёмы пищи

4.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приёмов пищи. Кратность приёмов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.1.2. Заявка на количество питающихся детей предоставляется ответственным работником работникам пищеблока накануне.

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

4.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:  
- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;

- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада;

4.2. Питьевой режим

4.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

4.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течении всего времени пребывания детей в детском саду.

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

## **5. Финансовое обеспечение**

5.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее родительская плата), бюджета.

5.2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

5.3. Размер платы за присмотр и уход за детьми в детском саду устанавливается приказом управления образования города Кузнецка в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.4. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулёзной интоксикацией, с задержкой психического развития, умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), за детьми военнослужащих по контракту именных подразделений вновь формируемых соединений резерва Генерального штаба Вооруженных Сил Российской Федерации, за детьми военнослужащих, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в рамках Указа Президента Российской Федерации от 21.09.2022 №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», посещающих дошкольные образовательные организации города Кузнецка, родительская плата не взимается.

5.5. Освобождение от родительской платы производится на основании личного заявления родителей (законных представителей) на имя заведующего детского сада и документа, подтверждающего основания для предоставления льготы по оплате за присмотр и уход за детьми в детском саду.

5.6. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

5.7. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями(законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

5.8. Внесение родительской платы осуществляется в срок до 20 числа месяца, в котором будет организовано питание.

5.9. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) обязаны сообщить воспитателю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

## **6. Меры социальной поддержки**

6.1. В целях материальной поддержки воспитания и обучения воспитанника, выплачивается компенсация в размере, установленном нормативными правовыми актами субъектов в Российской Федерации, но не менее:

на первого ребёнка–20% среднего размера родительской платы за присмотр и уход за ребёнком в детском саду;

на второго ребёнка–50%;

на третьего ребёнка и последующих детей–70%.

6.2. Критерием нуждаемости является принадлежность родителей (законных представителей) к лицам, среднедушевой доход семей которых не превышает полутора кратную величину прожиточного минимума на душу населения в Пензенской области в соответствии с Законом Пензенской области от 23.05.2002 №365-ЗПО «О прожиточном минимуме в Пензенской области» (с последующими изменениями).

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

7.1. Воспитанники детского сада получают четырёхразовое питание. Для детей с дневным 12-часовым пребыванием доля суточной потребности пищевых веществ и энергии распределяется следующим образом: завтрак – 20%, 2-й завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, рекомендуемый ужин – 25%.

7.2. Объёмы пищевых блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

7.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утверждённым заведующим детского сада, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в детском саду.

7.4. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

7.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд кулинарных изделий.

7.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление(представление) меню-раскладки в электронном виде. Для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания детского сада составляется меню-требование.

7.7. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке детского сада.

7.8. При составлении меню-требования для детей от 1года до 7 лет учитывается: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объём блюд для каждой группы;

нормы физиологических потребностей;

нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

выход готовых блюд, их калорийность;

нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.9. Вносить изменения в утверждённое меню-требование,без согласования заведующего детского сада запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменений в меню(несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов)медицинской сестрой детского сада составляется объяснительная записка с указанием причины. На основании изменённого меню составляется новое меню-требование и заверяется подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности в организации питания воспитанников родителей(законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка в детском саду, с этой целью вывешивается меню в приёмных помещениях групп, а также у пункта выдачи готовых блюд при пищеблоке.

7.12. Контроль качества питания(разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медсестра, кладовщик.

## **8. Организация питания воспитанников**

8.1. Контроль организации питания воспитанников детского сада, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий детским садом и заместитель заведующего.

8.2. Пищеблок детского сада должен быть оборудован необходимым технологическим,электрическим,холодильным,мочнымоборудованием,инвентарем,посудойисоответствующей мебелью. Всё оборудование должно быть исправно.

8.3. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

8.4. 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. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

8.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объёме:

а) порционные блюда в полном объёме;

б) холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 гр.;

в) порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объёме одной порции).

8.6. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещают в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2, +6. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

8.7. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником детского сада осуществляется С-витаминизация 3-его блюда.

8.8 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник детского сада.

8.9. Детский сад обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

## **9. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года заведующим детского сада издаётся приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплён печатью и подписью заведующего детского сада.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 12.00 подают педагоги, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.4. С последующим приёмом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день, не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.7. Учет продуктов ведётся в книге учёта материальных ценностей (журнале подсчёта калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

9.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего детского сада.

9.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **10. Контроль организации питания**

10.1. Контроль организации питания в детском саду осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трёх человек, утверждённым приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе детского сада.

10.2 В компетенцию заведующего детского сада по организации питания входит:

- а) ежедневное утверждение меню-требования;
- б) выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- в) контроль соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- г) капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- д) контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечения запасными частями;
- е) обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным и уборочным инвентарём;
- ж) заключение муниципальных контрактов и договоров на закупку и на поставку продуктов питания с поставщиками.

Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:



а) качества 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), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

б) технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовой кулинарной продукции;

в) режима отбора и условий хранения суточных проб(ежедневно);

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

д) соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока. Ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с отметкой в журнале здоровья(ежедневно);

е) информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд, их калорийность(ежедневно);

ж) выполнения суточных норм питания на одного ребёнка;

з) выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников(ежемесячно).

Мероприятия, проводимые в детском саду:

а) поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

б) ведение необходимой документации;

в) контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании ежедневно, результаты заносятся в «Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании», который хранится в течение года;

г) информирование родителей(законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода блюд и их калорийности.

## 11. Документация

11.1. Для организации питания ведутся и используются следующие документы:

- Положение об организации питания воспитанников дошкольного образовательного учреждения
- Договора и контракты на закупку и поставку продуктов питания;
- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- примерное 10-дневное меню, меню-раскладка для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до3 и от 3 до7лет)
- технологические карты кулинарных блюд;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал(сотрудники);
- журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал учёта калорийности;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции(в соответствии с СанПиН 2.2/3.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии сСанПиН2.2/3.4.3590-20);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал ежедневного питания детей;
- журнал ежедневного учета используемого набора продуктов;
- журнал прихода-расхода продуктов;
- журнал учета поступления продуктов питания по договору (контракту).