



**ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ХАНТЫ-МАНСИЙСК  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад № 20 «Сказка»  
(МБДОУ ЦРР «Детский сад № 20 «Сказка»)  
г. Ханты-Мансийск, ул. Комсомольская, д. 30- а, тел/факс: 33-29-39**

---

Принято:  
Общим собранием  
протокол № 12 от 15.12. 2020 г.

Согласовано:  
Родительский комитет  
Протокол № 3 от 10.12. 2020 г.

Утверждаю:  
Заведующий  
МБДОУ ЦРР № 20  
«Сказка»

\_\_\_\_\_ Е.В. Турсукова

Приказ № 365 от 31.12.2020г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад № 20 «Сказка»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 20 «Сказка» (далее - Положение) разработано соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ в редакции от 03.08.2018, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28.

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и

сбалансированного питания воспитанников дошкольного возраста, осуществления контроля, создания необходимых условий для качественной организации питания в Учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания обучающихся и сотрудников, 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.

## **2. Основная цель и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечить воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантировать качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупредить (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропагандировать принципы здорового и полноценного питания;
- проводить анализ и оценку уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработать и соблюдать нормативно-правовые акты Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

## **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 Учреждение, 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 используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), 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 гастроёмкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно 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 лицу; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении 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), используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

3.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств 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 осуществляется 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, соответствовать технологическим документам.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Закупка пищевой продукции и сырья 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».

4.2. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

4.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном ФЗ на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми.

- 4.4. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта (договора).
- 4.5. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в Учреждение.
- 4.6. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения.
- 4.7. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.
- 4.8. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.9. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.10. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.
- 4.11. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.12. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и заведующего складом, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Прием пищевых продуктов, поступающих в Учреждение, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимаются.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5.Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6.В Учреждении имеются овощехранилище, холодильные камеры, кладовые для хранения сухих продуктов.

5.7.Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Требования к организации питания**

6.1. Учреждение обеспечивает рациональным сбалансированным 5- разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников длительностью пребывания 10-12 часов в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в Учреждении.

6.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 2 до 7 лет, сотрудников Учреждения, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении. Питание сотрудников организовано в Учреждении и включает в себя 2-ое и 3-е блюдо (чай без сахара). Оплата за питание производится ежемесячно согласно таблице питания сотрудников на расчетный счет Учреждения не позднее 15 числа следующего за расчетным месяцем. Питание воспитателей и помощников воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

6.3. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно.

6.4. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью;
- штат работников для приготовления пищи (шеф-повар, повара, кухонные рабочие);
- штат работников для раздачи пищи (младших воспитателей).

6.5. Штат работников должен иметь соответствующую квалификацию, предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку установленного образца.

6.6. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

## **7. Организация питания на пищеблоке**

7.1. Питание осуществляется на основании 10-дневного меню. Меню утверждается заведующим Учреждения.

7.2. Меню составляется для детей от 2 до 7 лет с учетом длительности режима пребывания воспитанников в Учреждении, сотрудников согласно таблице питания по нормам детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет). 7.3. 10-дневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

7.4. При составлении 10-дневного меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 25 %; обед - 35%; полдник 15%; – ужин - 25 %. Допускаются в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (таблица №10 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

7.5. В соответствии с 10-дневным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню-требование, в котором указываются сведения

об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (таблица №11 к СанПиН 2.3./2.4.3590- 20).

7.6. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

7.7. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) или лицом, назначенным приказом осуществляется Свитаминация III блюд.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах 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, обогащенная йодказеином молочная продукция.

7.8. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается около пищеблока, в раздевальных групп с указанием полного наименования блюд, выхода блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

7.9. При составлении меню- требования учитывается численность воспитанников и сотрудников Учреждения.

7.10. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.

7.11. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

7.12. Один раз в месяц ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

7.13. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале готовой продукции.



7.14. Отбор суточной пробы осуществляется поварами, 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) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции, не менее 48 часов). Ёмкости хранятся в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C., с указанием даты, наименования приема пищи.

## **8. Организация питания детей в группах**

8.1. Организация питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

8.2. Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

8.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (дезинфицирующим средством); специальной ветошью
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

8.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого воспитанника.

8.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого салатники убирают и воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по окончании

приема первого блюда убирают со столов тарелки из-под первого; - подается второе блюдо; - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.9. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

## **9. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников**

9.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания.

9.2. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет: средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата); бюджетных ассигнований муниципального бюджета. 9.3. Организация питания за счет средств родительской платы Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

9.4. Родительская плата начисляется из расчета фактически оказанной услуги по присмотру и уходу, соразмерно количеству календарных дней, в течение которых оказывалась услуга, согласно таблице посещаемости детей.

9.5. Оплата производится через портал Госуслуг, в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам, через мобильный банк.

9.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа каждого месяца за прошедший месяц, в течение которого оказывалась услуга.

9.7. О непосещении воспитанником Учреждения родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

9.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

9.9. Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета

9.9.1. Бюджетные ассигнования муниципального бюджета г. Ханты-Мансийска направляются на обеспечение питанием воспитанников льготной категории.

9.9.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

## **1. Меры социальной поддержки**

10.1. Родительская плата не взимается со следующих категорий граждан:

- детей-инвалидов,
- детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,
- детей с туберкулезной интоксикацией.

10.2. Родительская плата взимается частично (в размере 50% затрат за присмотр и уход за ребенком) со следующих категорий граждан (семей): многодетных семей, воспитывающих трех и более детей в возрасте до 18 лет, в том числе находящихся под опекой (попечительством), проживающих совместно с родителями (родителем), иными законными представителями из числа граждан Российской Федерации, постоянно проживающих в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре, включенные в региональный регистр получателей мер социальной поддержки; малоимущих семей, которые по независящим от них причинам имеют среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре, действующего на момент обращения малоимущих граждан в органы социальной защиты населения.

10.3. Компенсация родительской платы предоставляется родителям (законным представителям) воспитанников Учреждения. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

10.3. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов: заявления одного из родителей (законных представителей). Образец заявления размещается в общедоступном месте на информационных стендах и официальном сайте Учреждения в сети Интернет копии паспорта одного из родителей; копий свидетельств о рождении всех детей в семье.

## **2. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

11.1. В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

11.2. Воспитатели в группах и ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников.

11.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню – требование составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.

11.4. При составлении меню-требования учитываются: - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; - объем блюд для этих групп; - нормы физиологических потребностей; - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; - выход готовых блюд; - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; - стоимость и наличие продуктов.

11.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

11.6. Меню-требование составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, заведующим складом, выдающим продукты.

11.7. На следующий день, в 8.30 ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

11.8. Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной или письменной форме. В случае отсутствия заявления родителей (законных представителей) воспитанник снимается с питания через 3 дня с момента отсутствия.

В случае снижения численности воспитанников до 3-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требованию, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы. Убавление продуктов питания обед, полдник, ужин – не производится.

11.9. В случае снижения численности детей свыше 3-х, завтрак выдается в полном объеме т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов в 6.00-7.30, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда. В случае снижения численности воспитанников свыше 3-х, производится возврат основных продуктов (мясо, масло, сахар, яйца и другие). С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с

технологией приготовления детского питания: Возврату подлежат: овощи (не прошедших первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо, куры, мясо, рыбы (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие.

11.10. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Для усиления контроля над расходом продуктов питания и упорядочения их учета производится округление в крайней правой колонке «расходы продуктов питания (количество) за день, кг» до двух знаков после запятой: - масло сливочное; - масло растительное; - хлеб и хлебобулочные изделия; - томатная паста, сахар; - сухофрукты, кондитерские изделия, мука; - крупы, макароны до одного знака после запятой: - овощи и картофель, - фрукты, - соки.

11.11. Ответственный за питание 1 раз в год проводит мониторинг, по результатам которого заведующий издает приказ, в котором указывается процентное уменьшение выписываемых продуктов на ужин до - 15- 20%, по сравнению с дневной нормой.

11.12. Контроль за закладкой основных продуктов осуществляют члены бракеражной комиссии и представители родительской общественности.

## **12. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников**

12.1. Заведующий Учреждением: несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением; назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию

- питания и закрепляет их обязанности; обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

12.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего Учреждением.

12.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части: обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока.

12.4. Заведующий хозяйством: обеспечивает снабжение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

12.5. Работники пищеблока: выполняют обязанности в рамках должностной инструкции; вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

12.6. Воспитатели: представляют медицинскому работнику заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся; уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников; ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников; выносят на обсуждение на заседаниях Общего собрания Учреждения предложения по улучшению питания воспитанников.

12.7. Родители (законные представители) воспитанников: представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей; сообщают представителю Учреждения о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях; ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания; вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников; ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания; - знакомятся с 10-ти дневным меню и ежедневным меню.

12.8. Ответственный за питание в Учреждении осуществляет контроль: - за работой работников пищеблока; - качеством приготовления пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов; - за питанием воспитанников, соблюдением натуральных норм продуктов питания; - ежедневно в составе бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в Бракеражный журнал; - ежедневно представляет заведующему на подпись

меню-требование; - вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

12.9. Шеф - повар - осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке; - осуществляет руководство работой персонала пищеблока; - контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок; - участвует в составлении перспективного и ежедневного меню; - обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному заведующим графику: 7.00 – сахар на завтрак; мясо (рыба, птица) в первое блюдо 7.30 – масло сливочное на завтрак, сахар в третье блюдо на обед 7.40- продукты для теста (выпечка) 8.00-9.00 - мясо для обеда: нарезка, прокрутка 9.00 – масло сливочное в первое блюдо (пассерование); 9.30- крупяные и макаронные изделия, овощи во второе блюдо на обед 10.40 - масло сливочное во второе блюдо на обед 10.45 – сметана в первое блюдо на обед 12.30- разделка теста 14.00- разделка рыбы на ужин 14.30 – творог, крупяные и макаронные изделия, овощи, рыба на ужин 16.30 – масло сливочное, сахар в третье блюдо на ужин - ежедневно осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд; - осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам; - несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи, количеству присутствующих воспитанников и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

12.10. Заведующий складом - регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам; - принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, деклараций о соответствии, счёт-фактур и др.) - отвечает за санитарные нормы хранения продуктов; - выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 15.00, согласно количеству воспитанников и сотрудников на следующий рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара; -следит за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение, правильным хранением и соблюдением сроков реализации.

### **13.Питьевой режим**

13.1.В Учреждении организован питьевой режим 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.

Учреждение обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава группы, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

13.2. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться 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 в произвольной форме.

## **14. Контроль за организацией питания в Учреждении**

14.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждением.

14.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью.

## **15. Ответственность**

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

15.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление Учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации родительской платы.

15.3. Работники Учреждения, 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.



## **16. Заключительные положения**

16.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, согласовывается Общим собранием трудового коллектива и утверждается приказом заведующего ДОУ.

16.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

16.3. Положение принимается на неопределенный срок до внесения изменений и дополнений.

16.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.