

ПРИНЯТО
На общем собрании работников
МБДОУ № 9
Протокол от 28.08.2024г. № 5

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего МБДОУ № 9
от 28.08.2024г. № 143-од



С учетом мотивированного мнения
Совета родителей МБДОУ № 9
Протокол от 28.08.2024г. № 3

**Положение
об организации питания воспитанников в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 9»**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 9» (МБДОУ № 9), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение) разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся воспитанников образовательных учреждений» утв. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 231н/178, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно—эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), 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, с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ № 9 являются:

- ✓ создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- ✓ соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников образовательного учреждения;
- ✓ гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- ✓ учет индивидуальных особенностей воспитанников МБДОУ № 9 (потребность в

диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

1. Организация питания в МБДОУ.

- 2.1. Организация питания воспитанников возлагается на МБДОУ № 9, осуществляющее образовательную деятельность.
- 2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ № 9 осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МБДОУ № 9, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.
- 2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ № 9 определяются в соответствии с нормами питания, утвержденным 10-ти дневным цикличным меню.
- 2.4. Питание воспитанников в МБДОУ № 9 осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени их пребывания в МБДОУ № 9. Для детей, находящихся в МБДОУ № 9 в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).
- 2.5. В каждом МБДОУ № 9 в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
 - 2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.
 - 2.5.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
 - 2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.
 - 2.5.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).
 - 2.5.5. Руководитель МБДОУ № 9 назначает ответственных лиц за:
 - ✓ планированием закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
 - ✓ своевременным составлением первичных заявок и направлением их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;
 - ✓ своевременным составлением документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
 - ✓ исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
 - ✓ приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41, 58, 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», и бракераж, который включает в себя «Производственный контроль МБДОУ № 9»:
 - ✓ органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - ✓ контроль целостности упаковки;
 - ✓ контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - ✓ контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

- ✓ соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- ✓ соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБДОУ № 9;
- ✓ санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- ✓ правильностью отбора и хранения суточных проб;
- ✓ порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.5.4 настоящего Положения об организации питания;
- ✓ составлением ежедневного меню-требования установленного образца;
- ✓ Журналом бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- ✓ Журналом бракеража готовой кулинарной продукции;
- ✓ Журналом учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- ✓ Журналом здоровья;
- ✓ расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.6. Организация питания в МБДОУ № 9 должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБДОУ № 9 для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МБДОУ.

2.8. На основании утвержденного перспективного меню в МБДОУ № 9 ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ № 9 должны быть следующие локальные акты и документация:

- ✓ приказ и положение об организации питания;
- ✓ приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции;
- ✓ сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- ✓ договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- ✓ утвержденное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ✓ меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);
- ✓ ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ✓ журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- ✓ журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- ✓ журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- ✓ гигиенический журнал;
- ✓ сведения об исполнении договоров (контрактов);

2.11. При поставке продуктов питания в МБДОУ № 9 предприятие-поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка Товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов.

2.12. Организация питания воспитанников в МБДОУ № 9 должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ № 9. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ № 9 проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

2. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется младшим воспитателем, помощником воспитателя под руководством воспитателя.

3.2. Перед раздачей пищи столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи. Работники, участвующие в раздаче еды используют перчатки.

3.3. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.4. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- стол накрывают скатертью или индивидуальными салфетками;
- на стол ставят салфетницы, тарелки с хлебом;
- разливают первое блюдо;
- подается салат;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании взрослые убирают со столов тарелки из-под первого блюда, дети старшего возраста могут самостоятельно убирать свои тарелки на специально отведенное место;

- подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается третьим блюдом.
- 3.5. В группах раннего возраста, первой младшей группах возможно докармливание детей.
- 3.6. Детям раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребенка.
- 3.7. При организации каждого приема пищи воспитанникам прививаются культурно-гигиенические навыки.
- 3.8. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

3. Питьевой режим

- 4.1. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.
- 4.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой (по графику) водой.
- 4.2. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Порядок учета питания воспитанников

- 5.1. Для корпуса № 1, 2 (ул. Баранова 53а), корпуса № 3 (ул. Баранова 42), применяется единый порядок учета питания воспитанников.
- 5.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице учета посещения воспитанников.
- 5.3. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников, которые до 10 часов текущего дня подают им воспитатели.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 5.5. Родители информируют воспитателей накануне о том, что ребенок придет в детский сад либо будет отсутствовать. Воспитатели делают отметку в таблице. На основании таблицы составляется меню-требование. Количество детодней в таблице посещаемости соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Организация питания сотрудников МБДОУ

- 6.1. Организация питания сотрудников МБДОУ № 9 производится в соответствии с Постановлением Администрации г. Ижевска.
- 6.2. Каждый сотрудник имеет право на Одноразовое питание в МБДОУ № 9, в период нахождения на работе.
- 6.3. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего МБДОУ № 9 о постановке его на одноразовое питание. В заявлении необходимо указать форму оплаты за питание: удержание из заработной платы, оплата через отделения банка.
- 6.4. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании расчетов калькуляции.
- 6.5. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания.

6. Осуществление контроля за организацией питания

- 7.1. Заведующий МБДОУ № 9 приказом назначает из числа работников МБДОУ № 9 лицо, ответственное за организацию питания воспитанников.
- 7.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой

регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом заведующего МБДОУ № 9.

7.3. Контроль организации питания воспитанников осуществляет заведующий МБДОУ № 9, медицинская сестра, старший воспитатель, бракеражная комиссия.

7.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля с принципами ХАССП, утверждённой заведующим МБДОУ № 9.

7.5. Мониторинг организации питания проводится в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5. настоящего Положения.

7.6. Дополнительный контроль за организацией питания в МБДОУ может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом МБДОУ № 9.