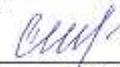


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 10 «ЗВЕЗДОЧКА»  
(МБДОУ № 10)

155043, Ивановская обл., г. Тейково, ул. Молодежная, д. 18, т. (8 4932) 34-39-57,  
E-mail: zvezdo4ka.detskiisad@yandex.ru  
ИНН 3704003645 КПП 370401001

**ПРИНЯТО**  
на Педагогическом Совете  
МБДОУ № 10  
Протокол от 25.12.2020 № 3

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МБДОУ № 10  
 С.А.Травкина  
Приказ от 11.01.2021 № 45-ОД



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ)  
МБДОУ № 10**

2021 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 10 «ЗВЕЗДОЧКА»  
(МБДОУ № 10)

---

155043, Ивановская обл., г. Тейково, ул. Молодежная, д. 18, т. (8 4932) 34-39-57,  
E-mail: zvezdo4ka.detskiisad@yandex.ru  
ИНН 3704003645 КПП 370401001

**ПРИНЯТО**

на Педагогическом Совете  
МБДОУ № 10  
Протокол от 25.12.2020 № 3

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ № 10

\_\_\_\_\_ С.А.Травкина  
Приказ от 11.01.2021 № 45-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ)  
МБДОУ № 10**

2021 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10 (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции), санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами 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 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 г., Уставом МБДОУ № 10.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10, укрепления здоровья обучающихся (воспитанников), недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в МБДОУ № 10.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МБДОУ № 10, устанавливает требования к организации питания обучающихся (воспитанников), порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в МБДОУ № 10, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ, определяет учетно – отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в МБДОУ № 10 осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися (воспитанниками).

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции), как за

счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОУ.

1.7. Организация питания в МБДОУ № 10 осуществляется штатными работниками МБДОУ № 10.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в МБДОУ № 10**

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ № 10 является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся (воспитанников), осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МБДОУ № 10.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10 являются:

- обеспечение обучающихся (воспитанников) питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно – правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ № 10.

## **3. Требования к организации питания обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10**

3.1. МБДОУ № 10 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся (воспитанников) в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по нормам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания

для обучающихся (воспитанников), посещающих ДОУ, определяются санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья обучающихся (воспитанников).

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, 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; 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, медицинской сестре.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно – эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесс, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно – бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.9. Система приточно – вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно – бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Подсобные помещения (склады) для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить в соответствующие журналы: Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (*Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*) и Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (*Приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов в МБДОУ № 10**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом (договором) между поставщиком и МБДОУ № 10.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ № 10, с момента подписания контракта (договора).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в подсобное помещение (склад) МБДОУ № 10.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ № 10, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ № 10 осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов

поставщик соблюдает условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке.

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

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

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (*Приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*), поступающих на пищеблок МБДОУ № 10, который хранится в течение года.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище в МБДОУ № 10**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, кладовщика и медицинского работника, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ № 10, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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. МБДОУ № 10 обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются подсобные помещения (склады) для хранения сухих продуктов, и для овощей.

5.7. Подсобные помещения (склады) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. 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 подсобных помещениях (складах).

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей обучающихся (воспитанников) в пищевых веществах**

6.1. Обучающиеся (воспитанники) МБДОУ № 10 получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим МБДОУ № 10 режиму питания в зависимости от длительности пребывания обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10 (*Приложение №10 таблица 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

6.2. Питание обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10 осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей обучающихся (воспитанников) в основных пищевых веществах и энергии и с учетом рекомендуемого среднесуточного набора продуктов питания, рекомендуемыми среднесуточными нормами

питания для двух возрастных категорий: для детей от 1 года до 3 лет и для детей от 3 лет до 7 лет (*Приложение № 7 таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*), утвержденного заведующим МБДОУ № 10.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ № 10.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим МБДОУ № 10, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ № 10. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы обучающихся (воспитанников) (рекомендуемый образец приведен в *Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

6.7. Масса порций для обучающихся (воспитанников) должны строго соответствовать возрасту ребенка (*Приложение №9 таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

6.8. При составлении меню для обучающихся (воспитанников) в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение №7 таблица 3 к СанПиН 2.3./2.4. 3590-20*);
- объем блюд для каждой группы (*Приложение №9 таблица3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечного заболевания или отравления (*Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато – географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания

населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания обучающихся (воспитанников) основных пищевых веществ (*Приложение №10 таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся (воспитанников) 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 обучающимся (воспитанникам) поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся (воспитанников) должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания обучающихся (воспитанников). Вывешивается на раздаче и в приемных группах следующая информация:

- ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся (воспитанников) с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания обучающихся (воспитанников).

6.13. При наличии обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.14. Для обучающихся (воспитанников), нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания обучающегося (воспитанника) (по назначениям лечащего врача) (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 8.2.2.*).

6.15. Обучающиеся (воспитанники), нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в

групповом помещении или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами, стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печи для разогрева блюд, условиями для мытья рук (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 8.2.3*).

6.16. 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 осуществляют заведующий, повар, медицинская сестра, кладовщик.

## **7. Организация питания в МБДОУ № 10**

7.1. Медицинская сестра (при наличии) или назначенное ответственное лицо в МБДОУ № 10 должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 (*Приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*) на бумажном или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МБДОУ № 10 или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологическим картам, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10 должны соблюдаться следующие требования:

- питание обучающихся (воспитанников) должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также

индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

- при 12 – часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;

- допускается в течение дня отсутствие от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным (*Приложение №10 таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

7.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся (воспитанников), приведен (*Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники и т.д. – поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- салаты, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 гр.

7.7. Суточная проба должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от + 2 С до +6 С.

7.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

7.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы МБДОУ № 10 осуществляется строго по графику.

7.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МБДОУ № 10 творога и других кисломолочных продуктов, а также макарон с рубленным яйцом, форшмаков из сельди, студней, заливных блюд (мясных и рыбных);
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.12. Работа по организации питания обучающихся (воспитанников) в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно – гигиенических навыков во время приема пищи обучающимися (воспитанниками).

7.13. Привлекать обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10 к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14. Перед раздачей пищи обучающимся (воспитанникам) младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся (воспитанников) в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- подается первое блюдо;

- обучающиеся (воспитанники) рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
  - по мере употребления обучающимися (воспитанниками) первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из - под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.17. В группах раннего возраста обучающихся (воспитанников), у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 7.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С – витаминизация третьего блюда.
- 7.19. В МБДОУ № 10 организован питьевой режим посредством выдачи кипяченой питьевой воды (*пункт 2.6.6. СП 2.4.3648-20*). Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не реже, чем через 3 часа (*пункт 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

## **8. Порядок учета питания в МБДОУ № 10**

- 8.1. К началу года заведующим МБДОУ № 10 издается приказ об организации питания воспитанников ДОУ.
- 8.2. Ответственный за организацию питания в МБДОУ № 10 осуществляет учет питающихся обучающихся (воспитанников) в Журнале учета посещаемости обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10.
- 8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих обучающихся (воспитанников), которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.
- 8.4. На следующий день в 8.30 ч воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся (воспитанников) в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
- 8.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) обучающиеся (воспитанники), отсутствующие в МБДОУ № 10, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.
- 8.6. Если на завтрак пришло больше обучающихся (воспитанников), чем было заявлено, то для всех обучающихся (воспитанников) уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды

приема пищи в соответствии с количеством прибывших обучающихся (воспитанников).

## **9. Ответственность за организацию питания в МБДОУ № 10**

### **9.1. Заведующий МБДОУ № 10:**

- несёт персональную ответственность за организацию питания обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10 в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБДОУ № 10 и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания в МБДОУ № 10;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся (воспитанников) на заседаниях родительских собраний в группах, Педагогических советах, административном совещании, заседании Совета МБДОУ № 10;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий или капитальный ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает контракты на поставку продуктов питания.

### **9.2. Воспитатели:**

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество обучающихся (воспитанников), поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся (воспитанников), потребности в сбалансированном и рациональном питании.

Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся (воспитанников);

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях совета педагогов, совета МБДОУ № 10;
- контролируют питание обучающихся (воспитанников), склонных к пищевой аллергии.

#### 9.3. Кладовщик несёт ответственность за:

- находящиеся в её подотчёте продукты питания;
- санитарное состояние подсобного помещения (склада) для хранения продуктов, холодильных камер, холодильников;
- завоз, приём в подсобное помещение (склад), хранение и выдачу со склада продуктов питания;
- качество отпускаемых продуктов;
- сроки реализации продуктов;
- точную выдачу продуктов согласно меню;
- хранение продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь.

#### 9.4. Повар несёт ответственность за:

- своевременное приготовление доброкачественной и соответствующей требованиям кулинарии пищи;
- закладку продуктов;
- раздачу готовой пищи в группы;
- жизнь и здоровье обучающихся (воспитанников);
- санитарное состояние своего рабочего места;
- сохранность и санитарное состояние технологического оборудования.

#### 9.5. Медицинская сестра несет ответственность за:

- осуществление бракеража, 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;
- технологию приготовления пищи, качества и проведение бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;

- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (сотрудников) (ежедневно);
- выполнение суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (воспитанников) (ежемесячно).

9.6. Родители (законные представители) обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10:

- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ № 10 для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

## **10. Финансирование расходов на питание обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10**

10.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ № 10, бухгалтера.

10.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в МБДОУ №3 осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

10.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

10.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ № 10.

10.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать

числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10.6. Плата за содержание обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10 с родителей (законных представителей) производится в соответствии с законодательством РФ.

10.7. Размер указанной платы определяется исходя из общих затрат содержания обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 10 с учетом длительности их пребывания, а также режима работы учреждения.

10.8. Частичное возмещение родителям (законным представителям) расходов за питание обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10 обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

## 11. Документация

11.1. В МБДОУ № 10 должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в МБДОУ № 10;
- Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ № 10;
- контракты (договора) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню;
- накопительная ведомость;
- меню – требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 – 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ведомость контроля за рационом питания детей (*Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*);
- Журнал учета посещаемости обучающихся (воспитанников) МБДОУ № 10;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (*Приложение № 5) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*);
- Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки;
- Журнал генеральной уборки на пищеблоке;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (*Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (*Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники) (*Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

## **12. Заключительные положения**

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ № 10, принимается на совете педагогов и утверждается приказом заведующего МБДОУ № 10.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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