

Согласовано  
Совет МБДОУ

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 6»  
О.Е.Быкова  
Пр.№41л/1-12от 31.05.2021

**Положение об организации питания  
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад комбинированного вида № 6»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 6» в соответствии нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно– эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Устав и другие нормативные правовые акты Российской Федерации направленные на охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, устанавливает меры социальной поддержки, регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 6» (далее – ДОУ).

1.3. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом от 2 до 7 лет, 12-и часовым пребыванием в дошкольном учреждении.

1.4. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для организации питания.

- 1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ являются:
- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
  - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

#### 1.6.1. Заведующий ДООУ:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ДООУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ДООУ ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях совета ДООУ.

1.6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего ДООУ.

#### 1.6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

#### 1.6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 1.6.5. Воспитатели:

- представляют количество воспитанников на следующий день. (указывается фактическое количество питающихся)
- ведут ежедневный табель учета посещения 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 педагогического совета ДОО, собраниях трудового коллектива предложения по улучшению питания воспитанников.

1.6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

- сообщают представителю ДОО о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОО 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;

1.7. По вопросам организации питания ДОО взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников ДОО.

2. Порядок организации питания воспитанников в ДОО.

2.1. ДОО самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим ДОО ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.

2.2. Воспитанники ДОО получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Кратность приемов пищи определяется по нормам, установленным приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3. Питание в ДОО организуется в соответствии с примерным 10-и дневным меню, разработанным для детей от 2 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.4. Примерный рацион питания составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ДОО организовано и питание детей.

2.5. При составлении примерного 10-ти дневного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в дошкольном учреждении с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 2.6. При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учитывается для каждой возрастной группы рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ.

2.7. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребёнка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

2.8. В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.9. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.10. Повседневный рацион питания детей в ДОО формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного 10-и дневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье - меню вывешивается на видном месте в приёмных групп, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников ДОО.

2.11. Составленное примерное 10-дневное меню фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся всех возрастных групп;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);

2.12. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

2.13. Внесение изменений в 10-и дневное меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.14. На каждое блюдо примерного 10-и дневного меню в ДООУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.15. Питание детей в ДООУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в дошкольном учреждении используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учётом состояния детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков в примерном 10-и дневном меню предусмотрено использование витаминизирования напитков, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после охлаждения до температуры 15оС (для компота) непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчёта для детей от 3 до 7 лет – 50,0 мг. на порцию. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского 5 работника. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

При приготовлении блюд используется только йодированная соль.

2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) с пробами (отдельно каждое блюдо) маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются не менее 100 грамм, порционные блюда оставляются поштучно, целиком. Правильность отбора и хранения суточной пробы осуществляют назначенные руководителем ответственные лица, работники пищеблока.

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

- использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;
- 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;
- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.20. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

2.22. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет комиссия по приёмке товаров, выполненных работ, оказанных услуг. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОО 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.

2.23. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО имеется складское помещение для хранения продуктов, которое оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования - термометрами.

2.24. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

2.25. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

2.26. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.27. Масло сливочное хранится: на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

2.28. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

2.29. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

2.30. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

2.31. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.32. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.33. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.34. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

2.35. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа. 7

2.36. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

2.37. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша

готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется мясорубка. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6 без последующей промывки). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

2.38. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор.

2.39. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.40. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

2.41. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С.

С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.42. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. 2.43. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы):

- Овощи, предназначенные для раздачи порционными, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- Отваренные овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 С.

2.44. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

2.45. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

2.46. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2.47. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОО учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке, копии инструкций имеются на пищеблоке.

2.48. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОО находится в рабочем состоянии.

2.49. В ДОО технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других); - доски и ножи должны промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень"; - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.50. В ДООУ для приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка с насадками), электрическая плита, жарочный шкаф, овощерезка, картофелечистка.

2.51. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

2.52. В помещении пищеблока ответственные работники проводят влажную уборку ежедневно: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; генеральную уборку - по утвержденному графику с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли.

2.53. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в санитарный журнал.

2.54. В ДООУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.55. В ДООУ организован питьевой режим. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДООУ. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.56. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца, квартала.

2.57. Ежемесячно производится корректировка объема продуктов для закладки на ужин в соответствии с количеством детей (на основании мониторинга - не менее 20%).

3. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

3.1. Закупка пищевых 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».

3.2. Продукты поставляют в ДООУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.3. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.

3.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме, либо через электронную систему.

3.5. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт через электронную систему.

3.6. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме либо через электронную систему. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.7. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию либо через электронную систему. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Контроль за организацией питания в ДООУ

- 4.1. Ежегодно (в начале календарного года) заведующим издается приказ о назначении ответственных за организацию питания.
- 4.2. Ежедневно воспитателями групп ведётся учет присутствующих в этот день питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 4.3. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное (размороженное) мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 4.5. Начисление платы за питание производится бухгалтерией дошкольного учреждения ежемесячно на основании таблиц учета посещаемости детей.
- 4.6. Число дето-дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.7. В ДОУ обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.
- 4.8. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляется заведующим Учреждения и ответственными лицами в соответствии с приказом заведующего ДОУ.
- 4.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 3-х человек назначенной приказом заведующего ДОУ. Комиссия ежедневно проводит снятие проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищи бракеражная комиссия осуществляет контроль в соответствии с планом работу на учебный год утвержденным приказом заведующего.
- 4.10. Выдача пищи в группы дошкольного учреждения осуществляется строго по графику.
- 4.11. Для контроля над закладкой продуктов приказом заведующего назначаются комиссия.
- 4.12. Система контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых и кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов
- в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневной меню
- раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке)
- в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.13. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим ДООУ и ответственными назначенными приказом в соответствии с планом контроля за организацией питания в ДООУ на учебный год.

4.15. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены совета ДООУ.

## 5. Финансирование питания воспитанников

5.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований федерального и муниципального бюджета

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

5.3. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в ДООУ.

5.4. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

5.5. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

5.6. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника. 5.7. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

## 6. Меры социальной поддержки

6.1 Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) имеющих право на получение данной компенсации и своевременно предоставившим документы

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

6.2. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников издается приказ заведующего о предоставлении льготы воспитаннику ДООУ 6.3. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

6.4. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

## 7. Меры по улучшению организации питания воспитанников ДООУ.

В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДООУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в ДООУ с учетом широкого использования потенциала родительской общественности (родительских комитетов групп);
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий

## 8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями

8.4. Для организации питания в ДООУ ведутся следующие документы

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- примерное 10-дневное меню утвержденное заведующим ДООУ;
- меню-требование на каждый день с выходом блюд;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП (программа);
- положение об организации питания воспитанников в ДООУ;
- положение о бракеражной комиссии ДООУ;
- договоры на поставку продуктов питания;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- приказы заведующего об организации питания в ДООУ.