ПРИНЯТО на Общем собрании трудового коллектива Протокол от 23.09.2026 №4	СОГЛАСОВАНО на Управляющем совете Протокол от 15.10.2026 №10	УТВЕРЖДЕНО Приказом заведующего МБДОУ «Детский сад №133» от 15.10.2026 №86-1-осн _____/Н.А. Авдеева/

Авдеева Наталья Александровна
Подписано цифровой подписью: Авдеева Наталья Александровна
Дата: 2026.11.03 13:01:45 +07'00'

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №133» (МБДОУ «Детский сад №133»)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №133» (МБДОУ «Детский сад №133») (далее – Положение) регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей дошкольного возраста, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №133» (МБДОУ «Детский сад №133») (далее-МБДОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 04.08.2026 (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2026);
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 07.06.2025) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказом Минпросвещения России от 17.06.2026 N 424 «О внесении изменения в пункт 3 приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 15 мая 2020 г. № 236 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам дошкольного образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.06.2026 N 87079);
- Приказом комитета по образованию города Барнаула от 24.12.2025 №1656 «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных дошкольных образовательных организациях, структурных подразделениях (детский сад) муниципальных общеобразовательных организаций города Барнаула»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- «Методическими рекомендациями МР 2.4.0260-21 2.4. Гигиена детей и подростков. *Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям*» (утв. Главным санитарным врачом РФ от 04.10.2021);

- «Методическими рекомендациями МР 2.4.0430-26 2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях» (утв. Главным санитарным врачом РФ от 08.10.2026);
- «Методическими рекомендациями МР 2.4.0425-26 2.4. Гигиена детей и подростков. Методические подходы к потреблению рыбы и морепродуктов в организованном питании детей и молодежи» (утв. Главным санитарным врачом РФ от 24.07.2026);
- Уставом МБДОУ.

1.3. Организация питания - составляющая образовательного процесса МБДОУ.

1.4. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №223-ФЗ от 18.07.2011г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (с изм. и доп. вступ. в силу с 01.01.2025), Федеральном законом №44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изм. и доп. вступ. в силу с 01.10.2026).

1.6. Порядок поставки продуктов определяется договором поставки.

1.7. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:
удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:
-обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ;
-выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
-повышение качества работы по организации питания в МБДОУ;
-организация системы работы по снабжению продуктами питания МБДОУ;
-координация деятельности МБДОУ с товаропроизводителями, поставщиками.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания воспитанников:

-составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
-строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы МБДОУ;
-соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
-правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;
-учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
-строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
-контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников в группах.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Питание организовано в соответствии с основным организованным меню, утвержденным приказом заведующего МБДОУ, рассчитано не менее, чем на 2 недели, с учетом режима организации для каждой возрастной группы воспитанников.

3.2. Меню предусматривает 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 увеличена на 5% соответственно.
-допускается 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, приведенным в таблице №3 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26, по каждому приему пищи.

Воспитанники, посещающие МБДОУ в режиме кратковременного пребывания (4 часа) обеспечиваются сбалансированным питанием в соответствии с десятидневным меню, для которых предусмотрено 2-х разовое питание (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения воспитанника в МБДОУ).

3.3. В основном организованном меню предусмотрены суточные наборы пищевой продукции для воспитанников до 7 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (Приложение №7 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Таблица 1).

3.4. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену согласно таблице пищевой продукции (Приложение №11 к СанПиН

2.3/2.4.4282-26).

3.5. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. В МБДОУ составляется меню-требование для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.6. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.7. Организуется лечебное и диетическое питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню, разрабатывается на основе рекомендаций специалиста-диетолога с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача). Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню приказом заведующего МБДОУ, под контролем ответственного за питание в МБДОУ.

3.8. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.9. При использовании пищевых добавок (Витамин С) проводится контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок (Витамин С) доводится до сведений родителей (законных представителей).

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.10. В меню-требовании указывается количество воспитанников, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.11. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачественностью продуктов и пр.) ответственный по питанию оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего МБДОУ. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

3.12. Ответственный по питанию анализирует рацион дневного питания воспитанников, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.13. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.14. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.15. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

3.16. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводиться не реже одного раза в три месяца.

3.17. Допускается организация питьевого режима 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; смена воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется в МБДОУ в Журнале «Смен кипяченой воды».

3.18. МБДОУ размещает в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в холле, групповой ячейке, приемных групп) следующую информацию: ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

3.19. Объем приготовленной пищи соответствует количеству воспитанников и массы порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.34282-26 Таблица 1).

3.20. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ. Для предотвращения

размножения патогенных микроорганизмов не допускается нахождение на раздаче более трех часов с момента нахождения готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением. Не допускается привлечение к раздаче готовой продукции посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входит указанный вид деятельности.

3.21. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному заведующим графику (Приложение 1).

3.22. Контроль проводится бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале Бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока 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) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

3.24. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется 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 МБДОУ не принимаются.

3.25. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.26. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий продовольственным складом. Результаты контроля регистрируются в журнале «Книга учета поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.27. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские

помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.28. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии, способное поддерживать температурный режим.

3.29. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда, столы, оборудование имеет маркировку в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Помещение и оборудование, используемое для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при соблюдении санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов являются цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом выполнено из дерева твердых лиственных пород.

3.30. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование. Количество технологического инвентаря, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды достаточное для поточности технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно присутствующих на сегодняшнюю дату воспитанников.

3.31. Холодная и горячая вода, используемая для мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.32. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам на пищеблоке МБДОУ за счет размещенной вытяжной вентиляции. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

3.33. Внутренняя отделка помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений. Данные средства, предназначенные для уборки помещения используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах (исключая их попадания в пищевую продукцию). В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц (последняя пятница месяца) проводится генеральная уборка. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями. Запрещается проведение дератизации, дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми и токсичными химическими веществами в присутствии сотрудников.

3.34. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средств, 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.

3.35. Работники пищеблока проходят периодические медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, имеют сертификат о профилактических прививках, с указанием вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Ежедневно перед началом работы ответственным по питанию проводится осмотр работников пищеблока, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)» (Приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

3.36. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах (шкафах) 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 халат? 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, заведующему МБДОУ.

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ РАБОТНИКОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Заведующий МБДОУ:

4.1.1. при оформлении ребенка в МБДОУ информирует родителей

(законных представителей) об организации питания воспитанников в МБДОУ; о возможности организации питания воспитанников в МБДОУ в соответствии с особенностями здоровья;

4.1.2. несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствие с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБДОУ и настоящим Положением;

4.1.3. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

4.1.4. назначает из числа работников МБДОУ ответственного за организацию питания в МБДОУ;

4.1.5. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах, на Педагогическом совете, административных совещаниях при заведующем;

4.1.6. ежедневно утверждает меню - требование.

4.1.7. контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований СанПиН.

4.1.8. обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

4.1.9. заключает договора на поставку продуктов питания.

4.2. Ответственный за организацию питания:

4.2.1. знакомит родителей (законных представителей) с десятидневным меню;

4.2.2. имеет списки воспитанников, имеющих аллергию с указанием аллергенных продуктов;

4.2.3. имеет список воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;

4.2.4. ежедневно составляет меню-требование на основании основного (организованного) меню и технологических карт;

4.2.5. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

4.2.6. осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;

4.2.7. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале Бракеража готовой пищевой продукции;

4.2.8. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

4.2.9. заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;

4.2.10. осуществляет контроль организации питания в группах;

4.2.11. совместно с заведующим продовольственным складом

составляет заявки на продукты питания;

4.2.12. ведет соответствующую документацию по организации питания:

- картотеку блюд, технологические карты блюд;
- накопительную ведомость;
- Журнал Бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. (Приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.4282-86);
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.2.13. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока. Ведет контроль за уборкой пищеблока каждый первый и третий четверг месяца.

4.3. Повар:

4.3.1.. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в том числе для детей больных аллергическими заболеваниями);

4.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

4.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

4.3.4. проводит ежедневно бракераж готовой продукции;

4.3.5. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада МБДОУ в соответствии с меню-требованием;

4.3.6. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

4.3.7. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы МБДОУ, качественное приготовление пищи;

4.3.8. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

4.3.9. измеряет температуру блюд перед раздачей используя термометры;

4.3.10. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

4.3.11. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»;

4.4. Заведующий продуктовым складом:

4.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МБДОУ;

4.4.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

4.4.3. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

4.4.4. контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Книгу учета поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

4.4.5. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;

4.4.6. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;

4.4.7. участвует в составлении ежедневного меню;

4.4.8. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности складских помещениях (Приложение №2 и №3 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

4.4.9. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

4.4.10. ведет контроль за генеральной уборкой пищеблока, групповых помещений каждый первый и третий четверг месяца.

4.5. Подсобный рабочий:

- осуществляет мытье посуды по мере загрязнения ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению;

- в конце рабочего дня проводит мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГРУППАХ

5.1. Воспитатель:

- осуществляет руководство организацией питания воспитанников в группе;

- ежедневно доводят до сведения ответственного лица количества присутствующих воспитанников;

- информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания детей, размещая в приёмной ежедневное меню;

- создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;

- обеспечивает каждому воспитаннику положенную норму питания во время кормления;

- выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию воспитанников;

- знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает воспитанникам гигиенические навыки;

- осуществляет гигиенический уход за детьми;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, административных совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания.

5.2. Младший воспитатель:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

- приносит из кухни в группу пищу;

- перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;

- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

5.2.1. Следит за рассадкой воспитанников за столами, соответствующими росту ребенка.

5.2.2. Участвует в организации дежурства воспитанников

5.2.3. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (включая столовые приборы: ножи, вилки (по возрасту).

5.2.4. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными,

5.2.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке (для воспитанников групп раннего возраста):

- разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке (для воспитанников групп дошкольного возраста):

-разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;

- одновременно подается первое и второе блюда;

-дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

-прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.2.6. Запрещается:

- привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока;

- торопить, отвлекать воспитанников посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;

- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.2.7. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.2.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

5.2.9. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит воспитанников, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

6.1. За правильной организацией питания воспитанников в МБДОУ контроль осуществляется заведующим МБДОУ, заведующим хозяйством, ответственным по питанию, старшим воспитателем, поваром, родительской общественностью.

6.2. Ответственным лицом за организацию питания в МБДОУ осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в МБДОУ на основании требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26;

- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

6.3. Повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

6.4. Контроль за организацией питания воспитанников в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола),

организацией кормления воспитанником проводится старшим воспитателем, ответственным по питанию во время посещений групп (ежедневных обходов в разные от резки времени).

6.5. Контроль над организацией питания воспитанников в МБДОУ осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего.

6.5.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- контролирует закладку продуктов.

7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

7.1. В МБДОУ проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Программой производственного контроля.

7.2. В МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников, выполнением натуральных норм питания.

7.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей в соответствии с примерным 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 воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

8.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся воспитанников.

8.2. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно на основании количества присутствующих воспитанников в МБДОУ в день

написания меню, с уменьшением количества на ужин (20%).

8.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, готовые порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то вносятся изменения в меню путём добавления продуктов в соответствии с количеством прибывших детей. Ответственным по питанию составляется убавка/прибавка продуктов на текущий день (корректировка количества питающихся воспитанников), с последующей убавкой/прибавкой основных продуктов в склад/со склада).

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания мясо, овощи т.к., они прошли тепловую обработку и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.4. 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.

8.5. Учет выполнения среднесуточной нормы питания воспитанников ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

8.7. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.

8.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером Централизованной бухгалтерии комитета по образованию города Барнаула на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

9. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

9.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ 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 МБДОУ и снабжающей организацией.

9.3. 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 информационную систему Россельхознадзора «Меркурий».

9.4. 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 информационную систему Россельхознадзора «Меркурий».

9.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, заведующий продовольственным складом оперативно связывается 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 информационную систему Россельхознадзора «Меркурий».

Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

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

10. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

10.1. Заведующий МБДОУ осуществляет ежеквартальный анализ деятельности МБДОУ по организации питания воспитанников.

10.2. Отчет по питанию заполняется ежеквартально на сайте комитета по образованию города Барнаула в автоматизированной системе КИМЗ («Нормы питания в МБ(А)ДОУ»).

10.3. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, административном совещании, на общем (или

групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников МБДОУ:

- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования МБДОУ;

11.2. Организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

11.3. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим МБДОУ и действует до принятия нового.

11.4. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение доносятся до заведующего МБДОУ членами трудового коллектива, родителями (законными представителями), которое согласуется на Общем собрании трудового коллектива, Общем родительском собрании и утверждается приказом заведующего о внесении изменений в данное Положение.

11.5. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

Приложение 1
к Положению

График закладки продуктов

Время	Наименование
06.10	Закладка ингредиентов основного блюда завтрака
06.15	Закладка третьего блюда завтрака
9.00	Закладка ингредиентов теста для выпечки
09.15–09.25	Закладка первого блюда, второго блюда обеда
13.30–13.35	Закладка ингредиентов основных блюд ужина
13.35–13.45	Закладка ингредиентов третьего блюда полдника
14.15	Закладка ингредиентов третьего блюда ужина