

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом МДОУ «Детский сад № 35  
«Улыбка» г. Георгиевска»  
от «30» декабря 2020 г. № 218-ОД

**Положение**  
**об организации питания воспитанников**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного**  
**учреждения «Детский сад № 35 «Улыбка» города Георгиевска»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 35 «Улыбка» города Георгиевска» (далее Положение, Учреждение), разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее — СанПиН), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Действие Положения распространяется на Учреждение и устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

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

1.4. Организация питания детей в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 04.05.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета администрации Георгиевского городского округа Ставропольского края, так и за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

**2. Организация питания в Учреждении**

2.1. Организация питания в Учреждении осуществляется самостоятельно. Питание в Учреждении организовано в соответствии с меню

приготавливаемых блюд, утверждённым руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов, с учётом времени пребывания воспитанников Учреждения и времени года.

Для детей, нуждающихся в лечебном диетическом питании, при необходимости организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

2.2. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Учреждении определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным меню по ценам на продукты питания.

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Учреждении определяются по ценам на продукты питания в соответствии с натуральными нормами питания, утвержденными 2.3/2.4.3590-20, с учетом натуральных норм и утвержденной денежной нормы среднесуточного набора продуктов питания на 1 ребенка в день.

2.4. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются следующие условия для организации питания воспитанников:

2.4.1. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в Учреждение осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, в том числе техническими регламентами Таможенного союза.

2.4.2. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудуются необходимым оборудованием: холодильным, технологическим, моечным, весоизмерительным оборудованием и инвентарем, посудой, термометрами (за исключением ртутных).

2.4.3. Помещения (групповые ячейки) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.4.4. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.4.5. Учреждение обеспечивает контроль за качеством, поступаемого продовольственного сырья, и своевременную регистрацию в Журнале бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок, а также контроль (бракераж) за качеством готовой продукции с отметкой в Журнале бракеража готовой продукции.

2.4.6. Учреждение обеспечивает необходимый запас чистящих, моющих, дезинфицирующих средств.

2.4.7. Ведение документации по организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с приложениями 1,2,3,4,5,8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4.8. Организация питьевого режима может осуществляться как с использованием кипяченой воды, а также упакованной (бутилированной

воды) промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулером).

2.5. Организация питания в Учреждении должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.6. Меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 8 лет), включающее 10-дневное меню, меню-требование, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Учреждения.

2.7. На основании утвержденного 10-дневного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

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

2.9. При поставке в Учреждение продуктов питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (Учреждению) документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

2.10. Организация питания воспитанников в Учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион Учреждения. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к Учреждению.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### **3. Контроль над организацией питания в Учреждении**

3.1. В Учреждении осуществляется контроль за организацией питания, основанный на принципах ХАССП и обеспечивающий:

- контроль над осуществлением деятельности в соответствии с законодательством;
- входной контроль сырья и материалов;
- идентификацию сырья и материалов, поступающих непосредственно от поставщиков, прослеживаемость и отзыв продукции;
- управление несоответствующей продукцией;
- проверку и калибровку средств измерений, техническое обслуживание и ремонт оборудования;
- борьбу с вредителями;
- оценку и выбор поставщиков;
- удаление отходов;
- обучение персонала;
- контроль технологической дисциплины;
- контроль посторонних включений;
- гигиеническая программа (производственный контроль).

Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

3.2. Контроль над организацией питания осуществляет группа ХАССП, состав которой утверждается приказом МДОУ «Детский сад № 35 «Улыбка» г.Георгиевска».

3.3. Группа ХАССП осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о системе менеджмента безопасности на основе принципов ХАССП в МДОУ «Детский сад № 35 «Улыбка» г.Георгиевска».

3.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над качеством приготовленных блюд, над закладкой основных продуктов и выходом (массой порций) готовых блюд.

3.5. Медицинский работник осуществляет контроль на основании договора о медицинском обслуживании воспитанников, заключаемого между Учреждением и государственным бюджетным учреждением здравоохранения Ставропольского края «Георгиевская районная больница» над соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Ответственное лицо за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль над:

- расходом бюджетных средств и денежных средств, поступаемых за счет платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком;
- соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- выполнением натуральной и денежной норм питания на одного ребенка в день по итогам накопительной ведомости (ежемесячно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

#### **4. Документальное обеспечение**

Для эффективной организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные нормативные акты и документация:

- Положение о бракеражной комиссии МДОУ «Детский сад № 35 «Улыбка» г. Георгиевска»;
- приказ МДОУ «Детский сад № 35 «Улыбка» г. Георгиевска» о создании бракеражной комиссии и утверждении ее состава;
- приказ и Положение об организации питания в МДОУ «Детский сад № 35 «Улыбка» г. Георгиевска»;
- приказ МДОУ «Детский сад № 35 «Улыбка» г. Георгиевска» о назначении ответственных лиц за организацию питания в Учреждении;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- утвержденное десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 8 лет) ;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Гигиенический журнал;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Программа системы менеджмента безопасности на основе принципов ХАССП в МДОУ «Детский сад № 35 «Улыбка» г.Георгиевска»;
- Программа производственного контроля на основе ХАССП.

#### **ПРИНЯТО**

на заседании Совета учреждения  
МДОУ «Детский сад № 35 «Улыбка»  
г. Георгиевска»  
«30» декабря 2020 г. протокол № 1