

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 455»
г.о. Самара
протокол № 2 от 24.02.2025 г.

РАССМОТРЕНО

Советом родителей
МБДОУ «Детский сад № 455»
г.о. Самара
Протокол № 3 от 21.02.2025 г.
Председатель Совета родителей

УТВЕРЖДАЮ

Приказ заведующего
МБДОУ «Детский сад № 455»
г.о. Самара
 Л. Б. Липатова
Приказ № 9 от 25.02.2025 г.



DN: O="МБДОУ ""
Детский сад 455"" г.о.
Самара",
CN=Липатова
Людмила Борисовна,
E=sdo.ds455@63edu.ru
Местоположение:
00de3bef005d3a0d59
Дата: 2025.06.11
10:57:42+04'00'

Положение

об организации питания воспитанников и работников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка - детский сад № 455» городского округа Самара

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детского сада № 455» городского округа Самара (далее - Бюджетное учреждение) разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Федерального Закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;
 - ТР ТС 021,2011;
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические правила к устройству, содержанию, режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СП 3.1/2.4 3598-20 от 30.06.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях эпидемического распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; - Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Информационным письмом Минздрава РФ от 18.02.1994 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях»;
 - «Инструкцией по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминным премиксом 730/4», утв. Минздравом РФ 18.02.1994 N 06-15/3-15).
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Бюджетное учреждение,
- 1.3. Устанавливает правила и порядок организации питания воспитанников и сотрудников Бюджетного учреждения.
- 1.4. Бюджетное учреждение обеспечивает воспитанников с 2-х до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет рациональным и сбалансированным питанием по установленным нормам в условиях 12-ти часового пребывания.
- 1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в Бюджетном учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов,

гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

- 1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство ООО «Кировский комбинат школьного питания» и заведующего Бюджетным учреждением.

2. Форма организации питания и порядок взаиморасчетов между сторонами.

- 2.1. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство готовой и кулинарной продукции на пищеблоке) осуществляется ООО «Кировский комбинат школьного питания», в соответствии с заключенным договором между сторонами и предоставлением права доступа в помещения пищеблока, оснащенного соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием на основании действующих норм, обеспечивающих соблюдение санитарно-гигиенических требований.
- 2.2. Организация питания в Бюджетном учреждении осуществляется как за счет бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с распорядительными документами Администрации городского округа Самара.
- 2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется ежемесячно по факту оказания услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет ООО «Кировский комбинат школьного питания» в срок не более 30 календарных дней с даты подписания Бюджетным учреждением Акта приемки оказания услуг на основании выставленного счета.

3. Организация питания воспитанников

- 3.1. Бюджетное учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным по установленной форме (СанПиН) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для детей с 2-х до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет.
- 3.2. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение,

раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.3. Питание 4-х кратное организовано следующим образом:

завтрак составляет 25% суточной калорийности,
второй завтрак - 5%, обед - 35%,
уплотненный полдник - 35%.

- 3.4. На основе 10-ти дневного цикличного меню, бухгалтером-калькулятором (работником ООО «Кировский комбинат школьного питания») ежедневно составляется меню-требование установленного образца, которое утверждается руководителями ООО «Кировский комбинат школьного питания» и Бюджетного учреждения. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.5. Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- 3.6. В меню-требовании указываются наименования приема пищи и блюда, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде, калорийность порции.

- 3.7. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

- 3.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН замены продуктов по белкам и углеводам.

Медицинская сестра ежедневно анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиром, белков, углеводов с последующим занесением в ведомость «Контроля за рационом питания».

- 3.9. 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).

3.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.11. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Бюджетного учреждения, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

3.12. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой пищевой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов органолептической оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г.

3.13. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар-бригадир.

3.14. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и на информационном стенде в холле Бюджетного учреждения, с указанием полного наименования приёма пищи, блюда, массы и калорийности порции, стоимости дневного рациона.

4. Рацион питания. Нормы

4.1. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты или

кисломолочную продукцию. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Уплотненный полдник включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, напитки (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

- 4.2. В Учреждении в меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.
- 4.3. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 4.4. Доля кисломолочных напитков может составлять 150-180 мл - для детей 3- 7 лет.
- 4.5. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка.
- 4.6. В случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
- 4.7. При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

5. Порядок формирования заявки

5.1. Заявка о количестве питающихся предоставляется ответственным за организацию питания в образовательном учреждении в ООО «Кировский комбинат школьного питания» до 17-00 ч. предшествующего дню заявки, с возможностью корректировки данной заявки на следующий день, не позднее 9-00 ч. (по необходимости)

6. Порядок приемки, учета и хранения сырья

6.1. Доставку пищевых продуктов осуществляет ООО «Кировский комбинат школьного питания» специализированным транспортом,

имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

- 6.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Бюджетном учреждении осуществляется кладовщиком при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства).
- 6.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- 6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 6.5. 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.
- 6.6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 6.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 6.8. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.
- 6.9. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- 6.10. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- 6.11. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- 6.12. 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.
- 6.13. 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.

- 6.14. 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.
- 6.15. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} +/\sim 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

7. Порядок учета питания

- 7.1. Меню-требование составляется на основе заявки о количестве питающихся воспитанников подготовленной ответственным за организацию питания в Бюджетном учреждении и предоставленную в ООО «Кировский комбинат школьного питания».
- 7.2. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, указанных в заявке.
- 7.3. Продукты в ассортименте необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения, а также исполнения требований к качеству продуктов определяется договорами
- 7.4. соглашениями, заключенными между Бюджетным учреждением, родителями (законными представителями) и ООО «Кировский комбинат школьного питания».
- 7.5. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.
- 7.6. При отсутствии ребенка в детском саду комиссия составляет акт на утилизацию излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам. Работа по утилизации строится на основе Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и приказа «О создании комиссии по утилизации блюд излишне приготовленной продукции на пищеблоке».

8. Организация питания воспитанников в групповых помещениях

- 8.1. Работа по организации питания 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
- детьми.

8.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Бюджетным учреждением.

8.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

8.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 5 лет.

8.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

8.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

9. Производственный контроль за организацией питания детей

9.1. При организации питания в Бюджетном учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

9.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Бюджетном учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

9.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечение в рационе питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых,

творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

9.4. В Бюджетном учреждении в случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

9.5. Заведующим совместно с медицинским персоналом и бракеражной комиссией разрабатывается план контроля за организацией питания в Бюджетном учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

9.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Бюджетном учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей Бюджетного учреждения.

10. Организация питания сотрудников.

10.1. Питание сотрудников организуется на основе приказа Бюджетного

учреждения и договора с поставщиком услуг ООО «Кировский комбинат школьного питания».

10.2. Всем желающим сотрудникам предоставляется одноразовое питание - обед: второе блюдо и хлеб.

10.3. Отпуск питания осуществляется через пищеблок.

10.4. Пища для сотрудников готовится в общем котле.

10.5. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы в период перерыва, предоставляемого для отдыха и питания, согласно Правилам трудового распорядка Бюджетного учреждения.

10.6. Воспитатели первой смены - обедают вместе с детьми.

10.7. Сотрудники, которые отказываются от питания в Бюджетном учреждении, пишут письменное заявление на имя заведующего.

10.8. В случае неявки сотрудника производится утилизация готовой продукции по возникшим обстоятельствам.

10.9. Медицинская сестра ведет табель учета питающихся сотрудников.

10.10. Табель учета питающихся сотрудников предоставляется в бухгалтерию ООО «Кировский комбинат школьного питания»

10.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером ДОУ на основании табеля. Стоимость питания работника устанавливается на основании расчетов калькуляции и табеля. Оплата за питание производится сотрудниками до 15 числа текущего месяца согласно квитанции на расчетный счет ООО «Кировский комбинат школьного питания».

11. Заключение

11.1. Положение организации питания в Бюджетном учреждении принимается на Общем собрании Бюджетного учреждения с указанием даты и № протокола. Утверждается и вводится в действие приказом заведующего Бюджетного учреждения