

Согласовано  
Совет родителей  
МДОУ «Детский сад № 15»  
Протокол № 01  
от «02» сентября 2021 г.



Утверждено  
Заведующий МДОУ  
«Детский сад № 15»  
Приказ № 100 «29»

Е.Н. Юдина  
29 2021г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания обучающихся

Муниципального дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 15» Октябрьского района г. Саратова

Принят общим собранием  
работников МДОУ «Детский сад № 15»  
Протокол № 6 от «21» августа 2021г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 15» Октябрьского района г. Саратова (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 15» Октябрьского района г. Саратова (далее – МДОУ «Детский сад № 15»).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста и осуществления контроля за обеспечением качественного питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает требования и порядок к организации питания воспитанников, определяет ответственность и контроль, финансирование расходов и учетно-отчетную документацию по организации питания в МДОУ «Детский сад № 15».

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:**

2.1.2. Обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

2.1.3. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд в МДОУ «Детский сад № 15»;

2.1.4. Предупреждение (профилактика) среди воспитанников МДОУ «Детский сад № 15» инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

2.1.6. Формирование и воспитание культуры питания

2.1.7. Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МДОУ «Детский сад № 15».

### **2.2. Способ организации питания**

2.2.1. МДОУ «Детский сад № 15» самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока и в соответствии с объемно-планировочными решениями.

2.2.2. Для организации питания воспитанников используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.2.3. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2.4. В МДОУ «Детский сад № 15» организуется пятиразовое питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) и осуществляется для двух возрастных категорий детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 8-ми, в режиме полного дня с пребыванием детей - 12 часов.

2.2.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. (с изменениями) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18 июля 2011 г № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОУ «Детский сад № 15».

2.2.6. Объем, ассортимент закупки и поставки продуктов питания в МДОУ «Детский сад № 15» определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.3./2.4.3590-20, 10-дневным основным, индивидуальным меню и на основе массы брутто, указанных в технологических картах;

2.2.7. Порядок поставки продуктов питания в МДОУ «Детский сад № 15» определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

### **2.3. Общие требования к организации питания**

2.3.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОУ «Детский сад № 15», приготовлению, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников дошкольного возраста, определяются действующими санитарными, эпидемиологическими правилами, нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровью детей.

2.3.2. Лица, поступающие на работу в МДОУ «Детский сад № 15», должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.3.3. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в МДОУ «Детский сад № 15» осуществляется в соответствии с требованиями ТР.

2.3.4. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок МДОУ «Детский сад № 15» 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок МДОУ «Детский сад № 15» не принимаются.

2.3.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственными лицами, назначенными приказом руководителя. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОУ «Детский сад № 15».

2.3.6. Продукты питания, поступающие в МДОУ «Детский сад № 15», подлежащие регистрации в системе «Меркурий», принимаются ответственным лицом, назначенным приказом руководителя, после сверки партии товара с ВСД, с последующим погашением ветеринарной справки в электронном виде.

2.3.7. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

2.3.8. Питание детей МДОУ «Детский сад № 15», осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, отсутствие сопроводительных документов, не соответствие характеристики товара, указанного в контракте или договоре) медицинской сестрой или кладовщиком МДОУ «Детский сад № 15», составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя.

2.3.9. Основное и индивидуальное меню МДОУ «Детский сад № 15» должно разрабатываться на период не менее двух недель, с учетом сезонности, содержать сведения об объемах блюд и их наименование.

2.3.10. При составлении меню необходимо учитывать:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объём блюд для каждой возрастной группы
- нормы физиологических потребностей
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

2.3.11. Общая калорийности суточного питания детей распределяется на завтрак - 20%; второй завтрак – 5%; обед - 35%; полдник – 10%, ужин – 25%. При установлении сокращенного рабочего дня, предшествующего Государственному праздничному дню, в МДОУ «Детский сад № 15», организуется уплотненный полдник с включением блюд ужина.

2.3.12. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Допустимое отклонение калорийности по содержанию основных веществ составляет - 10%, по микронутриентам - 15 %.

2.3.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в основном

меню МДОУ «Детский сад № 15» должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов в МДОУ «Детский сад № 15» - не допускается.

2.3.14. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) МДОУ «Детский сад № 15» информирует об ассортименте продуктов питания. В раздевальных помещениях каждой возрастной группы и в холле центрального входа в здание, вывешивается ежедневное меню основного (организованного) питания на день, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, рекомендациями по организации здорового питания детей. Ежедневное меню для родителей составляется медицинской сестрой и утверждается руководителем.

2.3.15. Формирование рациона здорового питания детей в МДОУ «Детский сад № 15» должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание и индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании.

2.3.16. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями /законными представителями/ воспитанника назначениями лечащего врача.

2.3.17. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.3.18. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома, при наличии особых условий созданных в МДОУ «Детский сад № 15». Условия организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании оформляются дополнительным соглашением к договору с родителями (законными представителями) об образовании по образовательным программам дошкольного образования.

## **2.4. Требования к организации питания на пищеблоке**

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

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах 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 халаты; 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, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

2.4.2. Оборудование и содержание пищеблока, помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции, механическое, тепловое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда и мебель должно соответствовать требованиям СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011.

2.4.3 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.4.4. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных

горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

4

2.4.5. Приготовление блюд должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающий использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение и запекание.

2.4.6. При приготовлении блюд и кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные технологические процессы. Изготовление продукции должно соответствовать утвержденному руководителем и /или лицом, его заменяющим меню-требованию, технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции, утвержденными руководителем МДОУ «Детский сад № 15».

2.4.7. В технологических картах прописываются: температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.4.8. Медицинская сестра МДОУ «Детский сад № 15», должна проводить ежедневный осмотр работников пищеблока, кладовщика и младших воспитателей, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

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

2.4.10. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

2.4.11. Суточные пробы храниться не менее 48 часов в медицинском кабинете в специально-маркированном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. С сопроводительным документом на каждый вид приема пищи, с указанием даты, время отбора подписью того ответственного, кто производил отбор проб.

2.4.12. Выдача готовых блюд с пищеблока осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе не менее 3-х человек, утвержденной приказом руководителя МДОУ «Детский сад № 15». Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции»

2.4.13. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в основном/индивидуальном меню, в меню-требовании и в меню для родителей законных представителей воспитанников, по каждой возрастной группе.

2.4.14. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику, утвержденным приказом руководителя, с учетом сезонности или периодов времени года - (холодный, теплый).

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

5

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.4.16. Ежедневный контроль за качеством питания (разнообразие), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовых качеств пищи, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют заведующий, медицинская сестра, кладовщик, шеф-повар.

2.4.17. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

## **2.5. Требования по организации питания детей в группах**

2.5.1. Организация питания в каждой возрастной группе 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 и воспитании ОЗОЖ.

2.5.2. Привлекать воспитанников МДОУ «Детский сад № 15» к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.5.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

2.5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурств по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого обучающегося (хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

2.5.6. Подача блюд и прием пищи в режиме дня «обед» осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

2.5.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **3. Порядок организации питания воспитанникам**

3.1. К началу учебного года заведующий МДОУ «Детский сад № 15» издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности. С целью открытости и доступности организации питания в учреждении, в комиссии по контролю за качеством питания, включаются представители родительской общественности. Для осуществления родительского контроля в помещении пищеблока или раздаче готовых блюд, представителю от родительской общественности необходимо иметь медицинский допуск.

3.2. Ответственное лицо, осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

3.3. Ежедневно медицинская сестра или лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Основное меню составляется на основании списков присутствующих детей, учет которых ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. ведут воспитатели в таблице учета посещаемости, количество которых указывают в меню-требовании, под личную подпись по каждой возрастной группе.

3.4. Лицо, ответственное за организацию питания ежедневно до 12.00. принимает оповещения от родителей /законных представителей/ воспитанников, с целью постановки детей на питание или

6

снятия ребенка с питания, для составления меню - требования следующего дня.

3.5. На следующий день с 08.00 до 08.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд. В случае расхождения фактической численности воспитанников:  $\pm$  3-х детей по каждому виду основного меню, лицо, ответственное за организацию питания, составляет дополнительное меню-требование на добавление продуктов питания или акт на снятие продуктов питания.

3.6. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МДОУ «Детский сад № 15», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту, который подписывают повар, кладовщик и медицинская сестра.

3.7. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически. Не снимаются с питания дети, родители которых, подали письменные заявления.

3.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется меню-требование на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

3.9. Учет продуктов питания ведется в книге складского учета пищевых продуктов. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

3.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги и заверяются подписью руководителя. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню требования.

#### **4. Организация питьевого режима**

4.1. Организация питьевого режима в МДОУ «Детский сад № 15» осуществляется с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров).

4.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

4.3. При вскрытии бутылки с питьевой водой, оформляется сопроводительная записка с датой ее вскрытия и подписью лицом, вскрывшего ее.

4.4. Бутылки с помпой размещаются на детском столе предназначенного, для организации питьевого режима воспитанников и в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

4.5. Каждая групповая ячейка обеспечивается необходимой посудой, из расчета количества обслуживаемых (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.

4.6. При использовании стаканов, предназначенных для многоразового использования, младший воспитатель выставляет на чистый поднос под питьевой режим посуду, в соответствии с фактической численностью воспитанников в группе на текущий день.

4.7. 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
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого, осуществляет младший воспитатель в произвольной форме.

#### **5. Финансирование расходов на питание воспитанников**

- Бюджетных ассигнований областного и местного бюджета
- Внебюджетных источников (родительская плата за присмотр и уход)

5.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МДОУ «Детский сад № 15».

5.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям /законным представителям/, размер которой устанавливается на основании распорядительного акта Учредителя.

5.4. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников, относящихся к льготной категории по оплате за присмотр и уход в МДОУ «Детский сад № 15», обеспечивается бюджетом МО «Город Саратов».

5.5. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, устанавливается на основании постановлений, распоряжений, приказов - Учредителя.

## **6. Ответственность и контроль за организацией питания**

6.1. Заведующий МДОУ «Детский сад № 15» создаёт условия для организации качественного и безопасного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с региональными, муниципальными, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом учреждения и настоящим Положением. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

6.2. Заведующий приказом назначает из числа работников «Детский сад № 15» лицо, ответственное за организацию питания воспитанников, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставленного питания. издаёт приказ об организации питания в МДОУ «Детский сад № 15».

6.3. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии.

6.4. Контроль за организацией питания воспитанников в МДОУ «Детский сад № 15» осуществляет штатная медицинская сестра.

6.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании Положения об административном контроле МДОУ «Детский сад № 15» и контроле качества питания, программы производственного контроля основанной на принципах ХАССП и утвержденной руководителем МДОУ «Детский сад № 15».

6.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МДОУ «Детский сад № 15» создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план ее работы на текущий календарный год утверждается приказом руководителя.

6.7. Информация об организации питания публикуется на официальном сайте МДОУ «Детский сад № 15» в сети Интернет: требования санитарного законодательства, локальные акты, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое.

6.8. Все работники МДОУ «Детский сад № 15», отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей и привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## **7. Документация**

**7.1. В целях организации питания и контроля за ним в МДОУ «Детский сад № 15» ведутся и используют следующие документы:**

- Настоящее Положение об организации питания;
- [Положение о производственном контроле организации и качества питания](#)
- [Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](#);



- Договора и /или/ на поставку продуктов питания;

8

- Основное сезонное меню, разработанное не менее, чем на две недели, включающее меню для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет включительно).
- Меню – требование / приготовления блюд/;
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Индивидуальное меню;
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания (Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал разведения дезсредств;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Гигиенический журнал
- График смены воды /при кипячении/;
- Программа производственного контроля;
- Инструкцию по отбору суточных проб;
- Инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- Рабочий лист ХАССП

## **7.2. Перечень приказов:**

- Приказ об организации питания воспитанников;
- Приказ об организации питьевого режима;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;

## **8. Меры по улучшению организации питания**

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МДОУ «Детский сад № 15» 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 иные 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;
- Проводит мониторинг организации питания.

## **9. Заключительные положения**

9.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МДОУ «Детский сад № 15», принимается на Общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 9.1. настоящего Положения.

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