

## Приказ

21.06.2022 г.

№126/1

п.г.т. им. Морозова

«Об утверждении Положения  
об организации питания воспитанников  
и сотрудников МДОУ «МДСКВ».

В соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012, Федеральным законом №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача №32 от 27.10.2020, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными постановлением главного санитарного врача №28 от 28.09.2020, распоряжением Комитета по образованию №20 «Об утверждении меню в образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, заключающих контракты на поставку продуктов питания, на период с 01 июля 2022 года по 30 июня 2023 года» от 13.01.2022, Уставом МДОУ «Морозовский ДСКВ» (далее – учреждение),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое «Положение об организации питания воспитанников и сотрудников МДОУ «МДСКВ».
2. Веретенниковой О.Н., ответственному за ведение официального сайта, разместить «Положение об организации питания воспитанников МДОУ «Морозовский ДСКВ» на официальном сайте Учреждения в сети «Интернет» в течение 10 рабочих дней со дня принятия.
3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «МДСКВ»



А.А.Силенкова

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Морозовский детский сад комбинированного вида»

Утверждено Приказом

Принято Общим собранием  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г

Заведующего МДОУ «МДСКВ»  
№ 126/1 от 21.06.2022г.

**Положение об организации питания воспитанников и  
сотрудников Муниципального дошкольного  
образовательного учреждения «Морозовский детский сад  
комбинированного вида»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МДОУ «Морозовский детский сад комбинированного вида» (далее – МДОУ «МДСКВ»).

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МДОУ «МДСКВ» является:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей обучающихся МДОУ (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация питания в МДОУ «МДСКВ» осуществляется штатными работниками;
- ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на заведующего МДОУ «МДСКВ».

## **2. Организация питания в МДОУ**

2.1. Ответственность за организацию питания в МДОУ «МДСКВ» несёт руководитель организации.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МДОУ «МДСКВ» осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «о закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МДОУ «МДСКВ», а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в МДОУ «МДСКВ» определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, 10 дневным цикличным меню.

2.4. Питание воспитанников в МДОУ «МДСКВ» осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в МДОУ «МДСКВ» и сезонности (осень-зима, весна-лето). Для детей, находящихся в МДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, ужин).

2.5. В МДОУ «МДСКВ» в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью посудой.

2.5.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.5.5 Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.5.6. Заведующий МДОУ «МДСКВ» назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневным циклическим меню;
  - своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в МБДОУ, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «о закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;
  - своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
  - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
  - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии с действующим законодательством;
  - осуществление производственного контроля МДОУ:
  - органолептическая оценка продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
  - контроль целостности упаковки продуктов;
  - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
  - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
  - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
  - соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками МДОУ «МДСКВ»;
  - санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
  - отбор и хранение суточных проб;
  - порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения.
- расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).

2.6. Организация питания в МДОУ «МДСКВ» должна предусматривать: сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, учитывать индивидуальные особенности детей (аллергии), предусматривать

адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

2.7. Меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МДОУ «МДСКВ» для двух возрастных групп детей (от 0 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), должно быть уставленной формы согласно Приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МДОУ «МДСКВ» ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МДОУ «МДСКВ» должны быть следующие локальные акты и документы:

- приказ и Положение об организации питания в МДОУ «МДСКВ»;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 10 дневное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 0 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 0 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладки блюд;
- журнал здоровья (Приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал отбора суточных проб;

- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме);
- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- книга учета материальных ценностей.

2.11. При поставке продуктов питания поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

2.12. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МДОУ и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное, утвержденное, меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

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

### **3. Контроль за организацией питания в МДОУ**

3.1. Контроль за организацией питания осуществляют руководитель МДОУ «МДСКВ», члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии, сотрудники образовательного учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, работник медицинского учреждения, обслуживающего МДОУ на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в общеобразовательном

учреждении № 1598М от 01.10.2021 г. и другие общественные организации, по соглашению с администрацией МДОУ «МДСКВ».

#### **4. Требования к организации питьевого режима**

Питьевая вода должна быть доступна ребёнку в течение всего времени его нахождения в детском саду.

Питьевой режим в детском саду должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

4.1. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

4.2. Воду ребёнку дают в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

#### **5. Организация питания работников МДОУ**

5.1. Питание работникам дошкольных образовательных учреждений предоставляется по личному заявлению работника и на основании Договора о целевых взносах МДОУ.

5.2. В МДОУ «МДСКВ» ведется табель учета питания, для работников составляется отдельное меню-требование.

5.3. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка работников» МДОУ «МДСКВ».

5.4. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученное горячее питание (1 кусок хлеба и второе блюдо обеда) с учетом внесенного аванса.

5.5. Прекращение предоставления горячего питания производится по личному заявлению работника на основании справки, выданной медицинским учреждением.

5.6. Ответственному за организацию горячего питания в МДОУ «МДСКВ», вносить необходимые изменения на получение льготного горячего питания и доводить до сведения работников пищеблока.

5.7. Ответственному за ведение форм отчетов по питанию вносить необходимые корректировки в связи с изменениями.