

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №10»

г. Новокузнецк, 654080, ул. Кирова, 99А, тел.: 8(3843)76-39-67  
e-mail: det\_sad10@list.ru

УТВЕРЖДАЮ

Принято на ОСР

Протокол №1 от «16» марта 2021 г.

Принято советом родителей

Протокол № 2 от «16» марта 2021 г.

Заведующий МБ ДОУ «Детский сад №10»

М. В. Лебедева



Приказ № 9/1 от «16» марта 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ  
ВОСПИТАННИКОВ**

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад №10»

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение по организации питания и контролю за организацией питания воспитанников (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №10» (далее – Учреждение) на основании действующего законодательства:
  - Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32;
  - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28;
  - Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным Государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 02.03.2021г;
  - Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарном благополучии населения»;
  - Устава Учреждения.
- 1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Учреждении.
- 1.3. Положение регламентирует процесс организации питания воспитанников, соблюдение прав воспитанников на получение сбалансированного питания, содержание и порядок проведения контрольной деятельности в Учреждении.

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

- 2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:
  - создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
  - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
  - эффективность использования бюджетных средств, выделенных на организацию питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в Учреждении, поступлению и хранению продуктов питания, приготовлению и реализации готовых блюд определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, устанавливающими санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников.
- 2.3. Организация питания осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.4. Порядок поставки продуктов определяется договором с МБУ «Комбинат питания» и договорами (контрактами) на поставку продуктов питания, заключаемых с поставщиками.
- 2.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном действующим законодательством, как за счет средств муниципального бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) в виде оплаты за присмотр и уход.
- 2.6. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.
- 2.7. Критериями эффективности организации питания воспитанников в Учреждении:
  - выполнение натуральных норм питания;
  - соблюдение рациона питания согласно требованиям действующих санитарных правил и норм;
  - отсутствие претензий, жалоб, замечаний по организации питания в Учреждении со стороны родителей (законных представителей), проверяющих органов.

## **3. Условия организации питания в Учреждении**

- 3.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада.
- 3.2. В соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов к организациям общественного питания в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, помещения для приготовления пищевой продукции – пищеблок, помещения для приема пищи воспитанниками – групповые, помещения для хранения и мытья кастрюль, разносков, столовой посуды – буфетные. Производственные помещения оснащаются технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 3.3. Требования к пищеблоку.
  - 3.3.1. Производственные столы, кухонная посуда, инвентарь, тара должны быть промаркированы с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья с учетом требований к товарному соседству. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 1).

- 3.3.2. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.
- 3.3.3. Работники пищеблока обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов. Одноразовые перчатки подлежат замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 3.3.4. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 3.3.5. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
- 3.3.6. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в Гигиенический журнал (Приложение №2) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 3.3.7. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 3.3.8. Отбор суточной пробы проводят повара, назначенные по приказу в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 3.3.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.
- 3.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с «Меню приготавливаемых блюд для питания детей от 1-го года до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения КОиН г. Новокузнецка», утвержденным директором МБУ «Комбинат питания» и согласованный с заведующим Учреждения.
- 3.5. Старшая медицинская сестра (в случае отсутствия – лица, на которые возложены обязанности по организации питания) обязана:
  - вести ежедневный табель посещаемости воспитанников;
  - составлять меню-требование не позднее 16.00 дня, предшествующему указанному в меню-требовании с обязательной подписью заведующего (в случае его отсутствия – лицом, исполняющим обязанности заведующего);
  - при составлении меню-требования учитывать нормы для детей в соответствии с возрастом, количество детей и работников;

- при отсутствии в бланке меню-требования наименования продукта разборчиво вписывать его наименование, количество.
- 3.6. Меню-требование.
- 3.6.1. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим Учреждением.
- 3.6.2. При составлении меню-требования учитываются:
- остаток продуктов на складе;
  - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем блюд с учетом возрастных групп;
  - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания воспитанников.
- 3.6.3. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.6.4. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 3.6.5. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, невыход воспитанников и др.) ответственным лицом составляется объяснительная с указанием причины либо акт на возврат (выдачу) продуктов. В меню-требования вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 3.6.6. В случае увеличения/снижения численности воспитанников, к меню-требованию составляется акт на изменение выхода порций, который подписывается заведующим, поваром, кладовщиком с учетом фактического количества присутствующих воспитанников.
- Оставшиеся продукты в случае уменьшения воспитанников, возвращаются на склад по требованию-накладной.
- Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.
- При увеличении воспитанников необходимое количество продуктов выдается дополнительно со склада на основании составленного требования-накладной.
- 3.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. Каждые 10 дней месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 3.8. Ежедневно ответственным лицом ведется учет воспитанников с занесением данных в журнал учета воспитанников.
- 3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню в приемной каждой возрастной группы и на пищеблоке, с указанием полного наименования блюд, выхода порций, калорийностью блюд.
- 3.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения группы контроля организации и качества питания, после снятия пробы и записи в Журнале допуска готовой пищевой продукции к выдаче (Приложение № 3) результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.11. Требования к посуде. Дезинфекция.
- 3.11.1. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание воспитанников группы.
- 3.11.2. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться

мойка всей посуды, столовых приборов, подносов с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. В связи отсутствием посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

- 3.11.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 3.12. Организация питания воспитанников в группах.
  - 3.12.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
    - в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
    - в формировании у воспитанников культурно-гигиенических навыков приема пищи, трудовых навыков по самообслуживанию;
    - воспитании привычки к здоровому образу жизни через формирование понятий о полезном и сбалансированном питании.
  - 3.12.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением. Графики составляются с учетом сезона (летний, зимний).
  - 3.12.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
  - 3.12.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
    - проветрить помещение;
    - промыть столы горячей водой с мылом;
    - тщательно вымыть руки;
    - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
    - сервировать столы в соответствии с режимом приема пищи.
  - 3.12.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
  - 3.12.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
  - 3.12.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
    - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
    - разливают третье блюдо;
    - подается первое блюдо;
    - дети рассаживаются за столы (согласно схемы рассаживания) и начинают прием первого блюда;
    - по мере употребления детьми блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки;
    - по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
    - подается второе блюдо (при наличии в меню салата блюдо оформляется как сложный гарнир);
    - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
  - 3.12.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, детей докармливают воспитатель и младший воспитатель.
  - 3.12.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

#### **4. Финансовое обеспечение**

- 4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания
- 4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата), бюджетных средств.
- 4.2. Организация питания за счет средств родительской платы.
- 4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.
- 4.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.
- 4.2.3. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.
- 4.2.4. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.
- 4.2.5. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю заблаговременно. Сообщение должно поступить не позднее 9.00 часа первого дня отсутствия воспитанника.
- 4.2.6. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом бухгалтером МБУ «ЦБ КОиН» производится перерасчет стоимости питания.
- 4.3. Порядок расходования бюджетных средств осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.
- 4.4. Учет финансовых затрат (начисление оплаты за питание) производится ответственным бухгалтером МБУ «ЦБ КОиН» на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный бухгалтер, сверяет данные и осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

#### **5. Меры социальной поддержки**

- 5.1. Воспитанникам Учреждения гарантируется предоставление полноценного сбалансирования питания не зависимо от размера родительской платы за присмотр и уход. Категории воспитанников, пользующихся правом на получение льготного питания, определяются Учредителем.
- 5.2. В соответствии с Постановлением администрации города Новокузнецка от 18.09.2017 г. №147 «Об установлении платы за присмотр и уход в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования» (приложение к Постановлению №№ 1, 2) определены следующие льготные категории:
  - 5.2.1. Категории граждан, которые освобождены от родительской платы (приложение №1 к Постановлению):
    - родители (законные представители) детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (основание: Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»); льгота предоставляется при предъявлении документов, подтверждающих статус ребенка-сироты, ребенка, оставшегося без попечения родителей (при приеме

- ребенка в учреждение, далее – 1 раз в год), заявления родителей (законных представителей);
- родители (законные представители) детей-инвалидов (основание: Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»); льгота предоставляется при предъявлении документов, подтверждающих установление инвалидности ребенку (при приеме ребенка в учреждение, далее – по окончании срока действия заключения медико-социальной экспертизы), заявления родителей (законных представителей);
- 5.2.2. Категории граждан, для которых снижен размер родительской платы (приложение №2 к Постановлению):
- семьи, признанные в соответствии с Законом Кемеровской области от 18.11.2004г. №75-ОЗ «О размере, порядке назначения и выплаты ежемесячного пособия на ребенка» малоимущими с месяца, в котором ребенку исполняется 3 года; льгота предоставляется при предъявлении справки из органов социальной защиты (при приеме ребенка в учреждение, далее – 1 раз в год), заявления родителей (законных представителей)
  - родители (законные представители) - работники муниципальных образовательных организаций, реализующих образовательную программу дошкольного образования (кроме административно-управленческого и педагогического персонала); льгота предоставляется при предъявлении справки с места работы (при приеме ребенка в учреждение, далее – 1 раз в 3 месяца), заявления родителей (законных представителей).
- 5.3. В соответствии с Постановлением Коллегии Администрации Кемеровской области от 30.09.2013 № 410 «О компенсации платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность и находящихся на территории Кемеровской области» с изменениями и дополнениями (далее – Постановление) право на получение компенсации имеет гражданин, внесший плату, взимаемую за присмотр и уход за ребенком, осваивающим образовательную программу дошкольного образования, в соответствии с заключенным между гражданином и образовательной организацией договором.
- 5.3.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:
- на первого по очередности рождения ребенка - 20%;
  - второго по очередности рождения ребенка - 50%;
  - третьего и последующих по очередности рождения детей - 70%.
- 5.3.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление пакета документов указанного в Постановлении.

## **6. Прием продуктов питания и условия их хранения**

- 6.1. Продукты питания, поступающие в Учреждение, должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарные справки на молочную и мясную продукцию.
- 6.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.
- 6.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

- 6.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется Кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.
- 6.5. Кладовщик обязан:  
при приемке товара по количеству:  
- сверять фактически поставленный товар с сопроводительными документами на товар;  
- вскрывать тару товара для подсчета единиц товара и/или взвешивать товар.  
при приемке товара по качеству:  
- проверять целостность упаковки;  
- проверять наименование производителя и поставщика товара;  
- сверять даты выработки товара.
- 6.5.1. Подписывать товарную накладную и заверять ее печатью Учреждения только при условии отсутствия расхождений по количеству и качеству товара.
- 6.5.2. В случае выявления несоответствий поставленного товара качеству и/или количеству немедленно составлять надлежащим образом соответствующие акты и предоставлять их поставщику продуктов питания.
- 6.6. При наличии претензий относительно качества поставляемого товара обращаться к поставщикам продукции в сроки, определенные договорами.
- 6.7. Поступающие в Учреждение продукты питания должны храниться на складах с учетом требований к температурному режиму и влажности, результаты контроля за ними должны ежедневно заноситься в специальный журнал (Приложение № 4).

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и энергии**

- 7.1. Питание детей в Учреждении осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в действующих санитарных правилах.  
Меню должно предусматривать 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 должна быть увеличена на 5% соответственно;  
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% (по согласованию с учредителем);  
- 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 по каждому приему пищи (Приложение № 5).
- 7.2. Суммарные объемы блюд по приемам пищи определяются в соответствии с возрастом воспитанников (Приложение № 6).
- 7.3. Режим питания определяется длительностью времени пребывания воспитанников в Учреждении (Приложение № 7).
- 7.4. Количество приемов пищи определяется в зависимости от режима функционирования Учреждения (Приложение № 8).
- 7.5. При составлении меню-требования необходимо руководствоваться среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет (Приложение № 9).
- 7.6. Следует учитывать перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение № 10).
- 7.7. Учреждение размещает в доступных для родителей (законных представителей) местах в групповой ячейке следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

## **8. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

- 8.1. Обязательные приемы пищи.
  - 8.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным Приложением 8.
  - 8.1.2. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в Приложение 6.
- 8.2. Питьевой режим.
  - 8.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается выдачей упакованной питьевой воды.
  - 8.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в детском саду.
  - 8.2.3. Организация питьевого режима осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

## **9. Контроль за организацией питания**

- 9.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждения.
- 9.2. Дополнительный контроль организации питания осуществляется группой контроля организации и качества питания.

## **10. Содержание работы группы контроля организации и качества питания**

- 10.1. Содержание работы группы контроля организации и качества питания определяется Положением о группе контроля организации и качества питания.

## **11. Распределение прав и обязанностей по организации питания**

- 11.1. Заведующий Учреждением:
  - несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
  - назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания в Учреждении и закрепляет их обязанности;
  - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, общем собрании работников Учреждения;
  - утверждает «Меню приготавливаемых блюд для питания детей от 1-го года до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения КОиН г.Новокузнецка»;
  - 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 санитарных правил и норм;
  - обеспечивает пищеблок кухонным оборудованием, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем и пр.;
  - заключает договоры на поставку продуктов питания.
- 11.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего Учреждением.
- 11.3. Заведующий хозяйством:
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
  - снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем.
- 11.4. Кладовщик:
- несет ответственность за организацию питания и соблюдение санэпидрежима;
  - обеспечивает выполнение натуральных норм и качество поставляемых продуктов;
  - соблюдает сроки и условия хранения продуктов питания;
  - обеспечивает С- витаминизацию третьих блюд;
  - осуществляет взаимодействие с поставщиками и централизованной бухгалтерией
  - контролирует ежемесячное выведение остатков.
- 11.5. Работники пищеблока:  
несут ответственность за:
- контроль за качеством и количеством привозимых продуктов, наличием соответствующей сопроводительной документации;
  - контроль за соблюдением сроков реализации продуктов;
  - соблюдением технологии обработки и приготовления продуктов питания;
  - качество и количество приготовления пищи;
  - соответствие выхода по меню-требованию;
  - наличие проб;
  - соблюдение санэпидрежима;
  - чистоту и порядок на пищеблоке;
  - соблюдение режима и норм выдачи продуктов питания на группы;
  - вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.
- 11.6. Воспитатели:
- несут ответственность за организацию питания в группе;
  - осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
  - несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
  - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение с родительской общественностью своей группы вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
  - вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.
- 11.7. Родители (законные представители) воспитанников:
- своевременно сообщают воспитателю о болезни воспитанника или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
  - представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории воспитанников;
  - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

## **12. Ответственность**

- 12.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 12.2. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах по итогам контроля.
- 12.3. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление Учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на меры социальной поддержки.

## **13. Заключительные положения**

- 13.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения.
- 13.2. Срок действия Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**Журнал  
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Долж ность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственны м лицом) (допущен/отст ранен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)
1.							
2.							
3.							

**Журнал допуска готовой пищевой продукции к выдаче**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов группы	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	11 - 12 часов
8.30 - 9.00	завтрак
10.00 - 10.30	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед
15.30	полдник
18.30	ужин

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации  
и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации	11 - 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21

22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 10

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**С «Положение по организации питания и контролю за организацией питания воспитанников МБ ДОУ «Детский сад №10» ознакомлен(а):**

_____ 2021г.	_____	_____
_____ 2021г.	_____	_____
_____ 2021г.	_____	_____
_____ 2020г.	_____	_____
_____ 2021г.	_____	_____
_____ 2020г.	_____	_____
_____ 2021г.	_____	_____
_____ 2020г.	_____	_____
_____ 2021г.	_____	_____
_____ 2020г.	_____	_____
_____ 2021г.	_____	_____