



и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в дошкольном учреждении.

2.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 1-но разовое питание (завтрак или обед) детей в соответствии с их возрастом и 4-х часовым пребыванием (с 09.00 до 13.00ч. или с 8.00до 12.00) в Учреждении по установленным нормам.

2.3. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

2.4. Организация питания воспитанников осуществляется самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждении самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков рекомендуемых Учредителем.

2.5. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь;
- штат работников (повара, подсобный работник и т.д.) для приготовления пищи;

- штат работников помощников воспитателей для раздачи пищи;

- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.6. Приказом заведующего Учреждении назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

2.7. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с санитарными правилами 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 28.09.2020 №28, «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32. Питание осуществляется на основании примерного 10-тидневного меню, разработанного по сезонам. Меню утверждается заведующим Учреждения.

2.8. Меню составлено отдельно для детей ясельного (от 1,5 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) с учетом длительности пребывания детей в Учреждении.

2.9. В соответствии с п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом отсутствия второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

2.10. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствующих наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.11. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

2.12. В соответствии с п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

2.13. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.

2.14. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

2.15. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре  $+2 - +6^{\circ}\text{C}$  и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

2.16. При составлении меню учитывается численность воспитанников и сотрудников.

2.17. Питание сотрудников организовано в Учреждении и включает в себя 2-е блюдо, хлеб. Оплата за питание производится ежемесячно согласно таблице питания сотрудников на расчетный счет Учреждения не позднее 10 числа следующего за расчетным месяца. Питание воспитателей и младших воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

2.18. Один раз в 10 дней ответственный за организации питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Ведомость контроля по питанию детей заполняется каждый день.

2.18. Один раз в месяц ответственный за организацию проводит, по итогам ведомости контроля по питанию, подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.

2.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.20. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков аскорбиновой кислотой.

2.21. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, первое блюдо, холодные закуски, напитки и гарниры не менее 100 г. с целью контроля за качеством и безопасностью приготовления. Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку храниться 48 часов в холодильнике при температуре +2 -+6 С.

2.22. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь документы, подтверждающие безопасность пищевого продукта о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик, медицинский работник.

2.23. Не принимаются в Учреждение продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.

### **III Организация питания детей в группах**

3.1. Организации питания детей в группах осуществляется воспитателем, помощником воспитателя и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;

- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиНом);

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и участие каждого ребенка.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. 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;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста воспитатели, помощники воспитателя докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

#### **IV. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.**

4.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания (включая транспортные расходы).

4.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы за присмотр и уход;
- средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих детей, в форме оплаты содержания детей в Учреждении частично или полностью.

4.3. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и средств, предусмотренных на организацию питания.

4.4. В случае непосещения ребенком Учреждения по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.

4.5. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) в Учреждение, осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждение.

#### **V. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

5.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в учреждение.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей .

5.3. Ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.30 ч. отмечаются в журнале.

5.4. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- стоимость и наличие продуктов.

5.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.6. Меню-требование составляется ответственным по питанию, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, кладовщиком, выдающим продукты.

5.7. На следующий день, в 8.30 ответственный по питанию проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.8. В случае снижения численности детей до 3-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требования, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного, а также детям младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда и идет для суточной пробы.

5.9. В случае снижения численности детей свыше 4-х детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.10. В случае снижения численности детей свыше 4-х детей, производится возврат основных продуктов (мясо, масло, сахар, яйцо).

5.11. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, так как перед закладкой, производимой в 9.00 ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.12. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.13. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.14. Начисление оплаты за питание воспитанников производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

5.15. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

5.16. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом комитета по образованию города Барнаула.

5.17. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5.18. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты на основании приказа руководителя ДОО, ежедневно снимается с ужина до 20-30% от отмеченного количества детей в соответствии с мониторингом посещаемости ужина воспитанниками ДОО. Мониторинг проводится 1 раз в квартал, по результатам которого руководитель издает приказ.

5.19. Средства полученные в результате родительской оплаты за дни непосещения детьми учреждения без уважительной причины направляются на улучшение качества питания детей.

## **VI. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания воспитанников.**

### **6.1. Заведующий Учреждения:**

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при заведующем;
- ежедневно утверждает меню требование;
- 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 Сан ПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

### **6.2. Воспитатели:**

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно доводят сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- ежедневно не позднее, чем за 30 мин. до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, воспитание культурно-гигиенических навыков воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

#### 6.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- предоставляют заявление и документы на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

#### 6.4. Ответственный по питанию:

- контролирует качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;
- контролирует маркировку посуды на пищеблоке;
- работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления пищи, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;
- осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации;
- осуществляет контроль за питанием воспитанников, качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм продуктов питания;
- ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблок;
- ежедневно в составе бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы;



- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (ведомости за контролям питания);
- составляет технологические карты;
- составляет меню-раскладку;
- осуществляет производственный контроль в Учреждении. Вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

#### 6.5. Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному руководителем графику:

07.00 – сахар для завтрака,

08.15 – масло сливочное в кашу и на хлеб; сахар в 3 блюдо обеда;

09.20-09.30 – мясо, куры в 1-е и 2-е блюдо; продукты в тесто для выпечки (сахар, яйцо, масло растительное, молоко, мука);

09.20 – 09.30 – приготовление фарша для второго блюда

09.30 – 09.45 – масло сливочное в 1 и 2 блюдо (пассировка);

13.00- продукты для полдника,

15.30 – продукты для ужина.

- проводит ежедневно в составе бракеражной комиссии бракераж готовой продукции;
- проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы;
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам.
- несет ответственность за объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников и объему разовых порций.
- выдавать готовую пищу следует только с разрешения медицинского работника, заведующего после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

#### 6.6 На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, памятки, графики;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёмов.

#### 6.7. Учредитель:

- обязан следить за качеством питания в Учреждении, путем проведения плановых и внеплановых проверок, сбора информации.