

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 39 г. Йошкар-Олы «Веснушка»



Утверждаю:
Заведующий

М.М.Солдатова

«31» августа 2026 г.

Положение об организации питания воспитанников

Регистрационный номер 63

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 39 Г. ЙОШКАР-ОЛЫ "ВЕСНУШКА".

15.09.26 14:06 (MSK)

Сертификат 00A361BA6675886B6B500A43109240D30C

Солдатова Марина Михайловна, Заведующий

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №39 г. Йошкар-Олы «Веснушка» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), санитарным законодательством, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №39 г. Йошкар-Олы «Веснушка» (далее — образовательная организация).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников образовательной организации, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников образовательной организации.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Образовательная организация самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками образовательной организации, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, санитарно-гигиеническое обучение в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом заведующего ответственные из числа работников образовательной организации.

2.1.2. По вопросам организации питания образовательная организация взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования администрации городского округа «Город Йошкар-Ола», управлением Роспотребнадзора по Республике Марий Эл.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом заведующего в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в дни работы образовательной организации пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства, помещения оснащаются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, кухонной и столовой посудой, мебелью в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», а также в соответствии с пунктами 4, 5 части первой статьи 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники образовательной организации ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питания работников;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- приказ о создании бракеражной комиссии;
- единое 20-дневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал здоровья;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- положение о бракеражной комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкция по отбору суточных проб;
- графики сменности;

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация образовательной организации 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 беседы, лектории и другие 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;
- содействует созданию системы общественного информирования об организации питания в образовательной организации;
- проводит мониторинг организации питания.

2.4.2. Периодически проводит переоснащение и комплектование пищеблока с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

3.1. Предоставление питания

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется четырехразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых комнатах.

3.1.2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком предоставления питания, утверждаемым заведующим, с учетом возрастных особенностей воспитанников и режима дня. Отпуск пищи осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями накануне и уточняется на следующий день не позднее 9 часов.

3.1.3. Используется единое примерное 20-дневное меню. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с заведующим. Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.2. Предоставление питьевой воды

3.2.1. Вода, используемая для питьевых целей должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

3.2.2. В образовательной организации предусмотрен питьевой режим с соблюдением следующих требований:

- вода кипятится не менее 5 минут;
- до раздачи воспитанникам она охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- смена воды в емкости проводится не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья посуды, ополаскиваться.

3.2.3. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в образовательной организации.

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), взимаемых за присмотр и уход за детьми (далее – родительская плата) размер родительской платы устанавливается приказом управления образования администрации городского округа «Город Йошкар-Ола»;
- субсидий на выполнение муниципального задания: в соответствии с пунктом 2 части 2 статьи 34, частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», устанавливаются приказом управления образования администрации городского округа «Город Йошкар-Ола»;
- за присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией, родительская плата не взимается.

4.1.2. Размер родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в образовательной организации, устанавливается приказом управления образования администрации городского округа «Город Йошкар-Ола».

5. Обязанности участников процесса организации питания

5.1. Заведующий детским садом:

- ежегодно издает приказ об организации питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательной организации и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях совета родителей.

5.2. Заведующий продовольственным складом:

- обеспечивает своевременную доставку продуктов питания;
- следит за качеством доставляемых продуктов и их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- соблюдает санитарно-гигиенические нормы содержания складских помещений, овощехранилища;
- соблюдает правила товарного соседства, ведет документацию.

5.3. Калькулятор:

- ведет контроль за соблюдением натуральных норм продуктов;
- систематически проводить расчет химического состава и калорийности пищевого рациона по накопительной ведомости;
- правильно и своевременно ведет документацию и отчетность;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей питанием;
- производит расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с действующей нормативной документацией (санитарными правилами, сборниками рецептур, технико-технологическими карточками).
- ведет регистрацию технологических карточек для приготовления блюд;

Версия 5.0.0.0 "Компания "Тензор"

– организует учет, составление и своевременное представление отчетности по организации питания.

5.4. Заведующий хозяйством:

– обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования;

– снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.5. Шеф-повар, повар и кухонный рабочий:

– своевременно и доброкачественно готовят пищу в соответствии с режимом образовательной организации и технологическими картами;

– точно по весу принимают продукты у заведующей продуктовым складом, следят и за правильным хранением и их расходом;

– обеспечивают гигиеническую обработку продуктов и культурную подачу пищи, контрольных блюд;

– обеспечивают отпуск готовой пищи на группы в соответствии с нормами закладываемых продуктов на ребенка;

– проводят С-витаминизацию III блюд;

– соблюдают требования к организации питьевого режима, проводят смену кипяченой воды с отметкой в журнале;

– отвечают за санитарное состояние кухни;

– производят заготовку продуктов, овощей на следующий день;

– осуществляют отбор суточных проб в специально выделенные обеззараженные, промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся).

5.6. Воспитатели:

– ежедневно представляют калькулятору заявку для организации питания на количество воспитанников на следующий день;

– ежедневно не позднее 9 часов утра уточняют представленную накануне заявку;

– ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников;

– осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

– предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

– выносят на обсуждение на заседаниях совета родителей группы предложения по улучшению организации питания.

5.7. Родители (законные представители) воспитанников:

– представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

– сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, 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;

– вносят предложения по улучшению организации питания в образовательной деятельности;

– знакомиться с ежедневным меню.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники образовательной организации на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего.

6.3. Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет заведующий производственным складом в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

7. Ответственность

7.1. Все работники образовательной организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей в порядке, установленном действующим законодательством.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 39 Г. ЙОШКАР-ОЛЫ "ВЕСНУШКА",**
Солдатова Марина Михайловна, Заведующий

15.09.26 14:06 (MSK)

Сертификат 00A361BA6675886B6B500A43109240D30C