

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №5 «Хрусталик» г. Йошкар-Олы» (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), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.11.2020 г №32, 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 г. №28, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №5 «Хрусталик» г. Йошкар-Олы» (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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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;
- 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;
- смена воды в емкости проводится 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 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); исходя из затрат по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания и составляет **144 рубля 00 копеек в день (из них не менее 85% направляется на приобретение продуктов питания)**, расчет будет производиться по фактической посещаемости, исходя из рабочих дней в месяце;

- 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», за присмотр и уход для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях городского округа «Город Йошкар-Ола», не относящихся к категории детей-инвалидов, в размере **62,00 (Шестьдесят два рубля 00 копеек) в день**, с учетом предоставления бесплатного двухразового питания на сумму не менее **82,00 (Восемьдесят два рубля 00 копеек)**, хозяйственно-бытового обслуживания, иных расходов, расчет будет производиться по фактической посещаемости, исходя из рабочих дней в месяце

– 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;

- утверждает меню.

#### **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;

– 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 ю 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.

#### **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.