

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МКДОУ «Детский сад № 10  
«Огонёк» пос. Балковского»  
от 19.01.2021 № 62-од

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания воспитанников в МКДОУ «Детский сад № 10 «Огонёк» пос. Балковского»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 10 «Огонёк» пос. Балковского» (далее - Учреждение), разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее — СанПиН), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Действие Положения распространяется на Учреждение и устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания осуществляется штатными работниками Учреждения.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета Георгиевского городского округа Ставропольского края, так и за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком в Учреждении.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

#### **2. Организация питания в Учреждении**

2.1. В Учреждении проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

2.2. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Учреждении

определяются по ценам на продукты питания в соответствии с натуральными нормами питания, утвержденными СанПиН, с учетом натуральных норм и утвержденной денежной нормы среднесуточного набора продуктов питания на 1 ребенка в день.

2.3. Организация питания в Учреждении осуществляется самостоятельно. Питание в Учреждении организовано в соответствии с примерным меню приготавливаемых блюд, утверждённым руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов, с учётом времени пребывания воспитанников Учреждения и времени года.

Для детей, нуждающихся в лечебном диетическом питании, при необходимости организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

2.4. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются следующие условия для организации питания воспитанников:

2.4.1. Помещения для приготовления пищи оборудуются необходимым оборудованием: холодильным, технологическим, моечным, весо-измерительным оборудованием и инвентарем, посудой, термометрами (за исключением ртутных).

2.4.2. Помещения (групповые ячейки) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления блюд.

2.4.4. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в Учреждение осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, в том числе техническими регламентами Таможенного союза.

2.4.5. Учреждение обеспечивает контроль за качеством, поступаемого продовольственного сырья, и своевременную регистрацию в Журнале бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок, а также контроль (бракераж) за качеством готовой продукции с отметкой в Журнале бракеража готовой продукции.

2.4.6. Учреждение обеспечивает необходимый запас чистящих, моющих, дезинфицирующих средств.

2.5. Ведение документации по организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с приложениями 1,2,3,4,5,8 СанПиН.

2.6. Организация питьевого режима может осуществляться как с использованием кипяченой воды, а также упакованной (бутилированной воды) промышленного производства, установок с дозированным розливом

упакованной питьевой воды (кулером).

2.7. Для эффективной организации питания воспитанников в Учреждении быть разработаны следующие локальные акты и документация:

2.7.1. «Положение об организации питания воспитанников в МКДОУ «Детский сад № 10 «Огонёк» пос. Балковского», «Положение о создании бракеражной комиссии в МКДОУ «Детский сад № 10 «Огонёк» пос. Балковского», «Приказ об организации питания в МКДОУ «Детский сад № 10 «Огонёк» пос. Балковского» (на текущий календарный год).

2.7.2. Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП.

2.7.3. Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

2.7.4. Примерное меню приготавливаемых блюд, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, разработанные технологические карты кулинарных изделий (блюд);

2.7.5. Меню приготавливаемых блюд (форма — Приложение № 8 СанПиН).

2.8. При поставке продуктов питания предприятие-поставщик обязано предоставить в Учреждение все документы в соответствии с пунктом 2.4.4. настоящего Положения.

2.9. Для обеспечения преемственности в организации питания на информационных стендах Учреждения для родителей (законных представителей) ежедневно размещается меню с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийность порции, стоимости дня.

2.10. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания педагогические работники Учреждения проводят консультационно - разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

Размещается в доступных для родителей (законных представителей) ежедневное меню и рекомендации по организации здорового питания воспитанников.

3. Контроль за организацией питания в Учреждении

3.1. Заведующий Учреждения обеспечивает общий контроль за организацией питания.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством приготовленных блюд, за закладкой основных продуктов и выходом (массой порций) готовых блюд.

3.3. Медицинский работник осуществляет контроль на основании договора о медицинском обслуживании воспитанников, заключаемого между Учреждением и государственным бюджетным учреждением здравоохранения Ставропольского края «Георгиевская районная больница» за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения».

3.4. Ответственное лицо за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль за:

- расходом бюджетных средств и денежных средств, поступающих за счет платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком;
- соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- выполнением натуральной и денежной норм питания на одного ребенка в день по итогам накопительной ведомости (ежемесячно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Рассмотрено на  
заседании  
Совета родителей  
протокол от 15.01.2021  
№2

Принято на заседании  
Совета Учреждения  
протокол от 18.01.2021  
№ 2