

ПРИНЯТО

Педагогическим Советом

Протокол № 1 от 30.08.2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Совет Учреждения

протокол № 1 от 30.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом № \_\_-ОД-У от 30.08.2023 г.  
заведующего БДОУ г. Омска

«Детский сад № 206 комбинированного  
вида»

М.Э. Мищенко

Положение об организации питания воспитанников  
в бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Омска  
«Детский сад № 206 комбинированного вида»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» (Далее ДОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 27Э-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями,

- нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года,

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом детского сада редакция № 5.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном учреждении.

1.3. Настоящее положение определяет основные цели и задач организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в детском образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счет средств бюджетных учреждений.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

## 2. Основные цели и задачи организации питания в ДООУ

2.1. Основная цель: создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ДООУ.

2.2. Основные задачи:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДООУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработки и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации питания и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

## 3. Требования к организации питания воспитанников:

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания в ДООУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарно-гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в пищеблок образовательного учреждения,

должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи, отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор, при посещении туалета либо надевать сверху халаты, тщательно мыть руки мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у всех членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным нормам и правилам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Посуда инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. При приготовлении пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источником выделения газов, пыли, (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединиться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания с приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Приложение № 12).

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и растений.

4. Порядок поставки продуктов.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида».

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» с момента подписания контракта.

4.3. Товар передается в соответствии с заявкой БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида», содержащей день, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6. На упаковку (тару) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки, пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок не принимается.

4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №1).

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф-повара, кладовщика и медицинской сестры, так как от этого зависит качество приготовленной пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, не имеющих маркировки, в случае если наличие таковой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» обеспечен холодильным оборудованием. Кроме того, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, макароны, кондитерские изделия, а также овощехранилище.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте и хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных блюд посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и в складских помещениях на бумажном или электронном носителях и влажности — на складах (Приложение № 12).

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.1. Воспитанники БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режимом питания в зависимости от длительности пребывания детей в учреждении (Приложение № 2).

6.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденному заведующим БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида».

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида».

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида», запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) старшей медицинской сестрой БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учётом режима) для каждой возрастной группы детей (Приложение №3).

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка. (Приложение 4).

6.8. При составлении меню для детей от 1 года до 7 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для детей каждой возрастной группы (Приложение № 5);
- объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение № 6);
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение № 7).

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

(Приложение № 8).

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато - географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания

населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение № 9).

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню может использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододифицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приёмных групп следующая информация:

- ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции и калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребёнка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.14. Дети, нуждающиеся в диетическом или лечебном питании вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Для этого в детском саду созданы особые условия в специально отведенном помещении или месте. Выдача детям рационов питания по индивидуальному меню осуществляется под контролем старшей медицинской сестры.

6.15. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют шеф-повар, старшая медицинская сестра, кладовщик.

## 7. Организация питания.

7.1. Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников пищеблока и сотрудников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаками инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложения N9, 10) на бумажном или электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра должно соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела и инфекционными заболеваниями должны

временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены на другие виды работ по решению заведующего.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом по технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим. В этом документе прописывается температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать указанным их наименованиям в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню осуществляет заведующий ДООУ.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях с № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных кондитерских, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

- при 12-ти часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределения калорийности суточного рациона 30%;

- допускается в течение дня отступление от нормы калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении № 13, по каждому приему пищи;

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей отражен в Приложении № 7.

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поварами (работниками пищеблока) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости, отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:



- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса - поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) в количестве не менее 100 г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. отбирается целиком (в объеме одной порции).

7.9. Суточные порции должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/в холодильнике при температуре от +2С° до +6С°.

7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (Приложение № 11).

7.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.13. Для предотвращения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, блинчиков с мясом и творогом, макарон с рубленным яйцом, напитков и морсов из плодово-ягодного сырья без (термической обработки) форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции БДООУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида».

7.15. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замену устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических норм и правил;

- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.16. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

7.17. Привлекать воспитанников детского сада к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя или младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

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

7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне;

7.21. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салатники с салатом;
- разливают 3-е блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя или младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя или младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## 8. Организация питьевого режима в ДОУ.

8.1. Питьевой режим в ДОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды, кипяченой питьевой воды.

8.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства. Дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить 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 кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9. Порядок учета питания.

9.1. К началу учебного года заведующий издаёт приказ о назначении ответственного за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качества питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания (старшая медицинская сестра) осуществляет учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню на следующий день.

Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают воспитатели с 8.00 до 8.30.

9.4. На следующий день в 8.30. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медицинской сестре, которая рассчитывает выход блюд.

9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОО снимаются с питания, а продукты оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по требованию.

9.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников.

10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, который установлен органами государственной власти субъектов Российской Федерации воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов — органами местного самоуправления.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОО.

11. Ответственность и контроль за организацией питания.

11.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

11.2. Заведующий ДОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим и работниками пищеблока, кладовщиком в ДОО отражаются в должностных инструкциях.

11.4. К началу нового учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОО, контроль за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются функциональные обязанности.

11.5. Контроль организации питания в ДОО осуществляет заведующий, старшая медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией и

качества питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего ДООУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.6. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления питания, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ДООУ и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (и старшая медицинская сестра) осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно, совместно с кладовщиком): бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья, а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведение бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проба (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.8. Старшая медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован и скреплен печатью и подписью заведующего ДООУ. Возможно ведение журнала в электронном виде.

12. Документация.

12.1. В БДООУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» имеются документы и ведутся журналы:

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- Положение о производственном контроле организации;
- Положение о комиссии по бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20) ведется старшей медицинской сестрой каждые 7 дней, заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов производится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ производится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии (в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

#### 12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников бюджетного дошкольного учреждения г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида»;
- Об утверждении режима питания;
- О контроле за организацией питания.

#### 13. Заключительные положения.

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и согласовывается с Советом учреждения ДОУ, утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений к настоящему Положению) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.