

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «КОЛОКОЛЬЧИК»
СЕЛА ЛЕСНОВКА САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

(сокр. МБДОУ «Колокольчик» с.Лесновка)

296560 Республика Крым, Сакский р-н, с.Лесновка, ул.Школьная, д.2

* телефон (06563) 98115; +7 978 8996214e-mail/sadik_kolokolchik-lesnovka@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

04.08. 2025 г.

№ 94

с.Лесновка

***Об организации питания детей
в 2025-2026 учебном году***

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 года № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлениями администрации Сакского района Республики Крым от 11 января 2016 года № 1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях Сакского района» (с изменениями), с целью организации сбалансированного, рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1г 6 мес. до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ «Колокольчик» с. Лесновка.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025-2026 учебный год (Приложение 1);

1.2. Утвердить и ввести в действие Положение об организации питания (Приложение 2).

2. Заместителю заведующего по АХР:

- 2.1. Усилить контроль за соблюдением **требований** действующего законодательства в сфере организации питания;
- 2.2. Обеспечить неукоснительное соблюдение **санитарного законодательства**, в том числе:
 - наличие условий для соблюдения **гигиенических навыков** и питьевого режима персоналом и обучающимися;
 - обеспечение условий хранения, сроков реализации **пищевых продуктов** и готовой пищи, обработки плодовоовощной продукции;
 - наличие сопроводительных документов, подтверждающих **качество и безопасность** пищевых продуктов;
 - проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора пищевых и бытовых отходов;
 - эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения.
3. Назначить ответственным лицом за организацию питания медсестру Павлову В.В.
4. Ответственному за организацию питания:
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - в конце меню ставить подписи бухгалтера, заместителя заведующего по АХР, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.
 - 4.3. Представлять меню на утверждение заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. При необходимости организовать лечебное и/или диетическое питание для обучающихся, нуждающихся в нем, в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.
 - 4.5. Оформить тематические стенды по формированию культуры здорового питания.
5. Сотрудникам пищеблоков, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заместителю заведующего по АХР, кладовщикам, медицинской сестре:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 5.2. Строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по недопущению распространения вирусных инфекций;
 - 5.3. За своевременность доставки продуктов, получаемых со склада, точность веса, количество, качество и ассортимент несут ответственность кладовщики (Есыпчук А.И. и Ходыкина Л.А.);
 - 5.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов;
 - 5.5. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Колокольчик» с.Лесновка и поставщика;

5.6. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоках; ответственность за его ведение возлагается на поваров Аблаеву А.Р. и Надиршину А.А.

7. Поварам Шестаковой О.И., Казинской А.С., Надиршиной А.А., Аблаевой А.Р. необходимо:

7.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

7.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медсестрой Павловой В.В. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

7.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии;

7.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте;

7.5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности при работе с оборудованием, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели:

Группа «Солнышко»

Группа «Капитошка»

Группа «Пчелка»

Группа «Сказка»

Группа «Геремок»

Группа «Смешарики»

Группа «Кнопочка»

Группа «Зайка»

Группа «Мишутка»

Группа «Почемучки»

Головач Екатерина Игоревна,

Ешану Ольга Александровна,

Вагапова Диана Руслановна,

Шибкова Ольга Александровна,

Мустафаева Татьяна Борисовна,

Газиева Гульсум Нуриевна,

Ибрагимова Лиля Ризаевна,

Ибрагимова Лиля Ризаевна,

Максимова Виктория Павловна,

Горобец Елена Васильевна.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Назначить лицом, ответственным за проведение мониторинга организации питания Забурдаеву В.С., заместителя заведующего по АХР.

План мероприятий по контролю за организацией питания детей
МБДОУ «Колокольчик» с. Лесновка на 2025- 2026 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственный
<i>Организационная работа</i>			
1	Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год	август	заведующий
2	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ «Колокольчик» с. Лесновка на 2025-2026 учебный год	август	заведующий
3	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	заведующий
4	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Зам.по АХР
5	Разработка нормативно-методической документации контроля за питанием детей в ДОУ	август	Совет по питанию
6	Приобретение посуды	по мере необходимости	Зам. по АХР
7	Своевременная замена колотой посуды	по мере необходимости	Зам. по АХР
8	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	заведующий
<i>Работа с родителями</i>			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	Воспитатели
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	по мере необходимости	Воспитатели, медсестра
3	Видеоконсультация «Здоровое питание и воспитание»	октябрь	Воспитатели, медсестра
4	Выпуск газеты и размещение на официальном сайте «Поговорим о правильном питании»	декабрь	Воспитатели
5	Групповые родительские собрания (дистанционно) «Питание – основа здоровья детей»	январь	Воспитатели
<i>Работа с кадрами</i>			
1	Проверка знаний СанПиН поваров	май	Заведующий
2	Консультация для помощников воспитателей на тему «Организация работы по питанию»	май	медсестра
3	Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков»	1 раз в квартал	Заведующий, ст. воспитатель
4	Производственное совещание: «Роль помощника воспитателя в организации питания детей»	июнь	Заведующий
5	Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах	май	комиссия по питанию
6	Плановая проверка «Состояние работы по	май	комиссия по

7	организации питания детей» Рабочее совещание по итогам проверок	1 раз в месяц	Заведующий
Работа с детьми			
1	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	ноябрь	Воспитатели
2	Коллаж «Приглашаем к столу»	декабрь	Воспитатели
3	Экскурсия детей на пищеблок.	март	Воспитатели
4	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	Воспитатели
Контроль за организацией питания			
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Зам по АХР
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Зам по АХР
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Повара: Казинская А.С. Надиршина А.А. Аблаева А.Р. Шестакова О
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	медсестра Павлова В.В.
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в условиях профилактики распространения COVID-19	ежедневно	медсестра Павлова В.В.
6	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повара: Казинская А.С. Надиршина А.А. Аблаева А.Р. Шестакова О.И.
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	медсестра Павлова В.В.
8	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	постоянно	Зам по АХР, медсестра Павлова В.В.
9	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Комиссия по питанию
10	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Зам по АХР
11	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Комиссия по питанию
12	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Комиссия по питанию
13	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	медсестра Павлова В.В.
14	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Комиссия по питанию
15	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Комиссия по питанию

16	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	Зам по АХР
17	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Зам по АХР, бухгалтер
18	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию

Работа с поставщиками

1	Заключение договоров на поставку продуктов	1 раз в квартал	Зам по АХР
2	Подача заявок на продукты	2 раза в неделю	Зам по АХР
3	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	по мере поступления	Совет по питанию

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
МБДОУ «Колокольчик» с.Лесновка
(наименование дошкольного образовательного учреждения)
Протокол № 1 от 29 августа 2025г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ «Колокольчик» с.Лесновка
Григоричко А.И.
подпись на цифровая подпись
Приказ № от 29.08.2025 г



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ МУНИЦИПАЛЬНОГО
БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«Колокольчик» с.Лесновка**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, постановлениями администрации Сакского района Республики Крым от 11 января 2016 года № 1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях Сакского района» (с изменениями), Уставом МБДОУ «Колокольчик».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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 05.04.2013г с

изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, 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

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ «Колокольчик» является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ «Колокольчик» в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МБДОУ «Колокольчик» 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 детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МБДОУ «Колокольчик».

4.2. Поставщик поставяет товар по заявкам МБДОУ «Колокольчик», с момента подписания контракта.

4.3. Товар передается в соответствии с заявкой детского сада, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

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

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

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

4.8. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале.

бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ «Колокольчик», который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщиков МБДОУ «Колокольчик», так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, 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 качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой 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. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется помещение для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники МБДОУ «Колокольчик» получают четырехразовое питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание в МБДОУ «Колокольчик» осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 лет до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой МБДОУ «Колокольчик» акт замены блюда. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных в группах.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых

качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медсестра и кладовщик.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников МБДОУ «Колокольчик», соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением и комиссия внутреннего контроля за организацией питания.

7.2. В МБДОУ «Колокольчик» созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. 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.

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

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

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой

отбора, контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (поздновременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и выхода блюда.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МБДОУ «Колокольчик» творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

7.15. МБДОУ «Колокольчик» обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего МБДОУ «Колокольчик» по организации питания входит:

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

7.17. 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 детьми.

7.18. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 приемом пищи.

7.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- подается второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов посуду;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.23. В младшей группе, у детей которых плохо сформирован навык самостоятельного приема пищи, помощник воспитателя оказывает помощь ребенку, в приеме пищи.

8. Меры по улучшению организации питания

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада 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 (законными представителями) воспитанников 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;

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ «Колокольчик» издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

- 9.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 8.45 ч. подают воспитатели.
- 9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
- 9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, 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, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста 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 приёма 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.
- 9.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 9.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

9.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления администрации Сакского района.

10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

10.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

10.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

10.3. Заведующий МБДОУ «Колокольчик» представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

10.5. Мероприятия проводимые в МБДОУ «Колокольчик»: медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей; поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство); ведение необходимой документации; холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале; информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

11.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств.

11.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

12. Контроль организации питания

12.1. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

12.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия внутреннего контроля за организацией питания, утвержденная приказом заведующего детским садом.

12.3. Заведующий МБДОУ «Колокольчик» обеспечивает контроль: выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, 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 необходимого оборудования, его исправности; обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль: качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет 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); положения по питанию <http://ohrana-tryda.com/node/2256> технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции; режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно); работы пищеблока, его санитарного состояния,

режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно); соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (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).

12.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

13. Ответственность

13.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

13.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

13.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

14. Документация

14.1. В МБДОУ «Колокольчик» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания и бракеражной комиссии;
- План внутреннего контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции;

- Сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- Утвержденное примерное десятидневное меню;
- Ежедневное разновозрастное меню, утвержденное заведующим (сборник рецептур блюд, технологические карты в соответствии с меню);
- Справки проверок комиссии внутреннего контроля за организацией питания;
- Акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;
- Необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»; «Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», « Журнал учета температурного холодильного оборудования» , «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Ведомость контроля за рационом питания».
- Документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов на каждую партию пищевых продуктов;

14.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- О введении в действие основного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О создании бракеражной комиссии
- О создании комиссии внутреннего контроля за организацией питания воспитанников;
- О графике выдачи пищи;
- Об организации питьевого режима воспитанников;
- О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб;
- Об организации бесплатного льготного питания воспитанников.

15. Заключительные положения

15.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МБДОУ «Колокольчик», принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

15.3. Положение принимается на неопределенный срок.

15.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.