

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК» Р.П. СРЕДНЯЯ АХТУБА СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

404143, Волгоградская область, р.п.Средняя Ахтуба, ул.Октябрьская, 89А
тел.8(844-79) 5-25-20 E-mail: srd_dsad.zolpet@volganet.ru

СОГЛАСОВАНО
Совет учреждения
Протокол от 30.12.2021 № 3



УТВЕРЖДЕНО
Заведующий

И.В. Чвялева
Приказ от 29.12.2024г. № 148

Положение

об организации питания в МДОУ ДС Золотой петушок р.п. Средняя Ахтуба Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области, реализующего образовательную программу дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Золотой петушок» р.п. Средняя Ахтуба Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области (далее – ДООУ), реализующем образовательную программу дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (далее - Положение), разработано в соответствии с Федеральными законами от 06 октября 2003 г. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Закон №273-ФЗ), от 26 июля 2006 г. №135-ФЗ «О защите конкуренции», от 05 апреля 2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон №44-ФЗ), [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее - СП 2.4.3648-20), методическими [рекомендациями](#) "МР 2.4.0260-21.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации", утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 04.10.2021", утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 04.10.2021 (далее - МР 2.4.0260-21.2.4), [Законом](#) Волгоградской области от 04 октября 2013 г. N 118-ОД "Об образовании в Волгоградской области", Решением Среднеахтубинской районной Думы Волгоградской области от 6 июня 2019 года №70/466 «Об утверждении положений об организации питания, методики расчёта финансового обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области», Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Основными задачами организации питания в МДОУ ДС Золотой петушок р.п. Средняя Ахтуба (далее – ДООУ) воспитанников являются:

1.3.1. Обеспечение рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

1.3.2. Предоставление качественного и безопасного питания.

1.3.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДООУ.

1.3.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные основы питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников осуществляется за счет средств родителей (законных представителей), а также за счет средств бюджета Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области (для лиц, определенных [пунктами 2,3 статьи 65](#) Закона №273-ФЗ), за период их фактического пребывания в ДОУ.

2.2. Руководитель ДОУ утверждает приказом списки воспитанников, относящихся к категориям лиц, определенных [пунктом 2,3 статьи 65, пунктом 7 статьи 79](#) Закона №273-ФЗ.

2.3. Организация питания может осуществляться одним из следующих способов:

- заключением контрактов по итогам проведения процедур определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ;
- непосредственно силами ДОУ;
- иным способом, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации.

3. Основные требования к организации питания воспитанников

3.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ДОУ.

3.3. Организация питания в ДОУ обеспечивается в пределах норм для возрастных категорий детей: от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденных [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

4. Полномочия, права и обязанности комитета по образованию, ДОУ

4.1. Комитет по образованию:

4.1.1. Координирует деятельность ДОУ по созданию необходимых условий для организации питания воспитанников.

4.1.2. Осуществляет в установленном порядке сбор, анализ и представление информации об организации питания воспитанников в подведомственных ДОУ по запросам органов власти, контролирующих органов.

4.1.3. Контролирует деятельность подведомственных ДОУ по созданию необходимых условий для организации питания воспитанников и пропаганды здорового питания.

4.1.4. Осуществляет иные полномочия в сфере организации питания воспитанников в соответствии с полномочиями.

4.2. ДОУ:

4.2.1. Создают необходимые условия для организации питания воспитанников.

4.2.2. Назначают работников, ответственных за:

4.2.2.1. Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками.

4.2.2.2. Ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий.

4.2.2.3. Оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

4.2.2.4. Проведение бракеража готовой продукции.

4.2.2.5. Информирование родителей (законных представителей) о проводимых в ДОО мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

4.2.2.6. Представление в установленном порядке в комитет по образованию необходимой информации об организации питания воспитанников.

4.2.3. Формируют заявки на поставку продуктов питания в ДОО (на месяц, на квартал, на полугодие, на год) с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания в пределах выделенных бюджетных ассигнований, при возникновении необходимости вносят коррективы с предоставлением обоснований в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2.4. Самостоятельно определяют организации, оказывающие услуги по поставкам продуктов питания для детей дошкольного возраста путем заключения с ними контрактов (договоров) в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ.

4.2.5. Организуют совместно с родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

4.2.6. Осуществляют входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с регистрацией результатов контроля в [журнале](#) бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.7. Обеспечивают условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией, санитарно-эпидемиологическими нормативами.

4.2.8. Обеспечивают ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с регистрацией результатов контроля в [журнале](#) учета температурного режима в холодильном оборудовании согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.9. Осуществляют производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарными правилами.

4.2.10. Обеспечивают надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и

требований санитарной и пожарной безопасности, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.11. Осуществляют разработку необходимого пакета документов для подачи в уполномоченный орган, уполномоченное учреждение в целях определения поставщика (подрядчика, исполнителя) и (или) заключения контракта в рамках Федерального закона N 44-ФЗ.

4.2.12. По итогам проведения процедур определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в течение установленного срока заключают контракт.

4.2.13. Передают исполнителям контрактов в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области, закрепленные за МОО на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции", решением Среднеахтубинской районной Думы Волгоградской области от 27 августа 2020 года N 16/183 "Об утверждении порядка передачи муниципального имущества Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области по договорам аренды, безвозмездного пользования, по концессионным соглашениям, иным сделкам, предусматривающим переход прав владения и (или) пользования в отношении муниципального имущества Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области".

4.2.14. В целях исполнения контракта безвозмездно обеспечивают исполнителей контрактов электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организуют вывоз отходов.

4.2.15. Выполняют иные требования при организации питания, предусмотренные законодательством.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. Организация питания в ДОУ возлагается на руководителя образовательной организации.

5.2. В ДОУ предусматривается помещение для питания воспитанников. Контроль качества, разнообразия, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

5.3. ДОУ совместно с комитетом по образованию определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их самостоятельно в соответствии с условиями, содержащимися в заключаемых контрактах (договорах).

5.4. ДОО обеспечивает сбалансированное питание воспитанников, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы организации и рекомендациями органов здравоохранения.

5.5. Воспитанники, посещающие ДОО, получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При 10,5-часовом пребывании детей в МОО организуется полдник при этом завтрак должен составлять 20% - 25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед - 30% - 35%, полдник - 35%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. При организации питания для воспитанников в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов) в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы ДОО и режима питания воспитанников.

При составлении меню допускаются отклонения от рекомендуемых норм питания на 5%, а также отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов на 10%.

5.6. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать требованиям [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и возрасту воспитанника.

5.7. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников дошкольного возраста и утвержденным заведующим ДОО.

5.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

5.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- территориальные особенности питания и состояние здоровья детей;
- рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей;
- режим пребывания воспитанников;
- объем блюд для возрастных групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- иные требования санитарно-эпидемиологических правил и нормативов [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#);

- требования органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

5.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

5.12. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта или его возврат поставщику, уменьшение или увеличение воспитанников) завхоз (кладовщик) составляет объяснительную с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

5.13. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, размещая утвержденное ежедневное меню около места раздачи пищи с пищеблока, в приемных групп, с указанием полного наименования приготовленных блюд, выхода блюд, стоимости одного дня питания для каждой возрастной группы.

5.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов и проверять выход готовых блюд. Дежурные (ответственные) работники также присутствуют при закладке основных продуктов согласно утвержденному графику.

5.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

5.16. Выдавать готовую пищу воспитанникам разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией и записи результатов контроля в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

5.17. В целях профилактики недостаточности витаминов и минеральных веществ проводится искусственная витаминизация (С-витаминизация) третьих и сладких блюд под контролем медицинского (другого ответственного) работника непосредственно перед реализацией.

5.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДОУ.

6. Порядок учета питания

6.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно в ДОУ составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, сведения о которых ежедневно к 8.00 сообщаются воспитателями всех возрастных групп.

6.3. 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.

6.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, в том числе:

- мясо, куры, печень, рыба, так как перед производимой закладкой их дефростеру (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не допускает их дальнейшее хранение.

6.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.7. Учет всех продуктов, поступающих на пищеблок, ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании сопроводительных первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги, производится сверка с работником межотраслевой централизованной бухгалтерии муниципального казенного учреждения «Административно-хозяйственная служба» по количеству поступивших, израсходованных продуктов и имеющимся остаткам продуктов питания на 1-е число каждого месяца.

7. Ответственность и компетенция руководителя ДОУ за организацию питания воспитанников

7.1. Руководитель образовательной организации:

- создает условия для организации питания воспитанников;

- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в организации;

- представляет в комитет по образованию необходимые документы по использованию денежных средств;

- распределяет обязанности по организации питания между руководителем МОО, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком (завхозом) и отражает их в должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

8.1. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в МОО осуществляется на основании рекомендуемых норм суточного набора

продуктов для организации питания для воспитанников в дошкольных образовательных организациях, включенных в [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

8.2. Финансирование расходов на питание воспитанников осуществляется за счет родительской платы и частично за счет средств бюджета Среднеахтубинского муниципального района, для детей льготных категорий (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей, сироты) в соответствии с [пунктом 3 статьи 65](#) Закона №273-ФЗ.

8.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом численности воспитанников в ДООУ.

8.4. Финансовое обеспечение питания относится к компетенции заведующего ДООУ.

8.5. Принятие решения об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за ребенком (включая организацию питания) в ДООУ относится к компетенции учредителя.

9. Компетенция родителей (законных представителей) воспитанников МДООУ

9.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

9.1.1. вносить в установленном порядке в администрацию ДООУ предложения по улучшению организации питания воспитанников лично, через родительский комитет и иные органы государственно-общественного самоуправления;

9.1.2. знакомиться с примерным 10-дневным меню, стоимостью питания, с объемом расходов на присмотр и уход за детьми в ДООУ (в том числе с расходами на питание);

9.1.3. принимать участие в деятельности органов государственно-общественного самоуправления по вопросам организации питания воспитанников.

9.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

9.2.1. своевременно сообщать воспитателю или медицинскому работнику ДООУ о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период фактического отсутствия;

9.2.2. своевременно предупреждать медицинского работника и воспитателя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;

9.2.3. вести разъяснительную работу со своими детьми по формированию культуры здорового и правильного питания.