

УТВЕРЖДЕНО
Директор
МКОУ Дьяконовская СШ
Е. А. Барнаков
Приказ от 29.08.2025г. №167/2

Положение об организации питания в МКОУ Дьяконовская СШ (дошкольная группа)

1. Общие положения

1.1 Положение об организации питания в дошкольной группе образования МКОУ Дьяконовской СШ Урюпинского муниципального района Волгоградской области (далее — дошкольная группа МКОУ Дьяконовская СШ), реализующее основную образовательную программу дошкольного образования и осуществляющее присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральными законами от 30 марта 1999 г. N. 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 06 октября 2003 г. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 26 июля 2006 г, №135-ФЗ «О защите конкуренции», от 18 ноября 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №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 - СанПин 2.4.3648-20), законом Волгоградской области от 04 октября 2013 г. № 118-ОД «Об образовании в Волгоградской области», постановлением администрации Урюпинского муниципального района Волгоградской области от 03 декабря 2024 года № 765 "Об установлении родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных дошкольных образовательных организациях и Дошкольных группах общеобразовательных организаций Урюпинского муниципального района Волгоградской области, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования”.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на дошкольную группу МКОУ Дьяконовской СШ, реализующее основные образовательные программы дошкольного образования и присмотр и уход за детьми дошкольного возраста.

2. Основные задачи при организации питания

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в дошкольной группе (далее - воспитанники) являются:

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

2.1.3. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

2.1.4. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в Дошкольной группе.

2.1.5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организационные основы питания воспитанников

3.1. Начисление оплаты за питание производится МКУ "Централизованной бухгалтерией" (далее МКУ "ЦБ") на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. МКУ "ЦБ", сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

3.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МКОУ Дьяконовской СШ и бухгалтерии МКУ «ЦБ».

3.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации Урюпинского муниципального района Волгоградской области.

3.4. Частичной возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается муниципальным бюджетом Урюпинского муниципального района Волгоградской области.

Питание воспитанников, которым предоставляются меры социальной поддержки по обеспечению питанием в случаях и в порядке, установленными федеральными законами, законами Волгоградской области, муниципальными правовыми актами Урюпинского муниципального района, (далее - воспитанники льготных категорий) осуществляется за счет средств соответствующих бюджетов (в размере предусмотренных мер социальной поддержки) за период их фактического пребывания в дошкольной группе.

3.5. Питание воспитанников организуется:

- непосредственно силами МКОУ Дьяконовской СШ;
- путем заключения договоров на поставку продуктов питания в соответствии с требованиями Федерального закона № 223-ФЗ.

4. Основные требования к организации питания воспитанников

4.1. В период 10,5-часового пребывания в дошкольной группе МКОУ Дьяконовской СШ воспитанники обеспечиваются 4-х разовым горячим питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи.

4.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, утвержденным руководителем МКОУ Дьяконовской СШ.

4.3. Организация питания в дошкольной группе обеспечивается согласно натуральным нормам для детей дошкольного возраста, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.4. Отпуск питания воспитанникам должен быть организован по возрастным группам **в соответствии с режимом дня**. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

4.5. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и **кулинарной продукции не допускается**.

4.6. В дошкольной группе создается бракеражная комиссия в составе не менее 2-х человек.

Выдача готовой пищи обеспечивается после проведения контроля бракеражной комиссии.

4.7. Осуществление контроля за пищеблоком и организацией питания воспитанников в группах назначается Ответственный за организацию питания.

4.8. Основные полномочия Ответственного за организацию питания:

- ведет ежедневный учет посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий до 8.30 часов,
 - вносит до 8.30 часов предложения по корректировке ежедневного меню на текущий день (обед, уплотненный полдник) в случае отклонения от заявленной накануне численности воспитанников, получающих питание,
 - присутствует при выдаче готовых блюд, ведет учет количества и объема выданных порций по группам,
 - осуществляет контроль за выдачей готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрирует в журнале бракеража готовой кулинарной продукции,
 - заносит информацию о витаминизации третьих блюд в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,
 - производит контрольное взвешивание готовых блюд.
- осуществляет ежедневный осмотр работников исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовлении пищи, с допуском к работе по согласованию с исполнителем Контракта,
- контролирует прохождение медицинских осмотров работниками пищеблока и помощников воспитателей (медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также сведения о результатах текущего производственного контроля,
 - контролировать обеспечение надлежащего санитарного содержания помещений пищеблока и складских помещений, а также оборудования и инвентаря в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной и пожарной безопасности.

5. Документация

5.1. Для качественной организации питания воспитанников в дошкольной группе должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- Приказ об организации питания;

- Приказ о назначении ответственных лиц по осуществлению контроля за организацией питания;
 - Положение о бракеражной комиссии;
 - Приказ о создании бракеражной комиссии и утверждении плана работы бракеражной комиссии;
 - Контракты (договоры) по поставке продуктов питания;
 - Утвержденное десятидневное меню с технологическими картами кулинарных изделий (блюд);
- Бланки ежедневных меню с указанием массы порций для каждого приема пищи и калорийности блюд;
- Журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - Бланк заявок на поставку продуктов питания на каждый день.

6. Необходимые условия для организации питания воспитанников

- В дошкольной группе должны быть предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором мебели, столовой и чайной посуды из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в группе.
- В дошкольной группе должны быть назначены работники, ответственные за:
 - а) осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;
 - б) ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;
 - в) оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;
 - г) проведение бракеража готовой продукции;
 - д) информирование родителей (законных представителей) о проводимых в дошкольной группе мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
 - е) представление в установленном порядке необходимой информации об организации питания воспитанников по месту требования.
- Организованы совместно с родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).
- Осуществлены 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.
- Обеспечены условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, санитарно-эпидемиологическими нормативами.

эпидемиологическими нормативами.

- Обеспечен 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.

Осуществлен 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.

- Приняты меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускают случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

- Обеспечено надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря, с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной безопасности, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

7. Контроль за организацией питания в ДОУ

Контроль за организацией питания в дошкольной группе МКОУ Дьяконовской СШ осуществляется Учредителем, отделом образования и администрацией МКОУ Дьяконовской СШ.