Широкова Ольга Юрьевна
C=RU, O="МАДОУ "" Детский сад №8 "" Чебурашка""", CN=Широкова Ольга Юрьевна, E=urup-cheburaska@mail.ru
я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
г.Урюпинск
2025.02.26 15:19:31+03'00'



Администрация городского округа город Урюпинск Волгоградской области
муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 8 «Чебурашка» городского округа город Урюпинск
Волгоградской области
(МАДОУ «Детский сад № 8 «Чебурашка»)
город Урюпинск, Волгоградская область, ул. Октябрьская 158, 403116.
Тел. 8(84442) 3-65-18, e-mail : urup-cheburaska@mail.ru ,
ОКПО 10513485, ОГРН 1123457001018, ИНН 3438010505 КПП 343801001

ПРИНЯТО:
на Общем собрании
трудового коллектива
МАДОУ "Детский сад № 8 "Чебурашка"

Протокол № 5
от 25.02.2025

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МАДОУ "Детский сад № 8 "Чебурашка"

_____ О.Ю. Широкова
Приказ № 58
от 25.02.2025

Положение об организации питания
в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении "Детский сад № 8 "Чебурашка"
городского округа город Урюпинск Волгоградской области

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 8 «Чебурашка» городского округа город Урюпинск Волгоградской области (далее — МАДОУ «Детский сад № 8 «Чебурашка»), 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. № 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 городского округа город Урюпинск Волгоградской области от 22 декабря 2021 года № 1122-п "Об утверждении Положения о родительской плате в муниципальных образовательных учреждениях городского округа город Урюпинск, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования" от 19.11.2013г. № 850-п. Постановлением администрации городского округа город Урюпинск Волгоградской области от 07 сентября 2015 года № 848-п "О внесении изменений в постановление администрации городского округа город Урюпинск Волгоградской области от 19 ноября 2013 г. № 850-п «Об утверждении Положения о родительской плате в образовательных учреждениях городского округа город Урюпинск, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования».

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на МАДОУ "Детский сад № 8 «Чебурашка», 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 ДОУ (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 ДОУ.

2.1.5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организационные основы питания воспитанников

3.1. Начисление оплаты за питание производится МКУ "Межотраслевой централизованной бухгалтерией" (далее МКУ "МЦБ") 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 "МЦБ", сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

3.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ и бухгалтерии МКУ «МЦБ».

3.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации городского округа город Урюпинск Волгоградской области.

3.4. Частичной возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается муниципальным бюджетом городского округа города Урюпинск Волгоградской.

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

3.5. Питание воспитанников организуется:

- непосредственно силами ДОУ;
- 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 12-часового пребывания в ДОУ 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 ДОУ.

4.3. Организация питания в ДОУ 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 ДОУ создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек. Выдача готовой пищи обеспечивается после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции

заявку на продукты на следующий день по форме, согласованной сторонами.

Кладовщик может в любое время контролировать ход оказания услуг по поставке продуктов питания в ДОУ (запрашивать у поставщиков продуктов питания документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверять обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием - изготовителем на их соответствие с нормативно-технической документацией.

4.8. Осуществление контроля за пищеблоком и организацией питания воспитанников в группах назначается медицинский работник (далее - Ответственный за организацию питания).

4.9. Основные полномочия Ответственного за организацию питания:

-ведет ежедневный учет посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий до 9.00 часов,

-вносит до 9.00 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 так же оборудования и инвентаря в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной и пожарной безопасности.

5. Документация

5.1. Для качественной организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие

локальные акты и документация:

- Положение об организации питания в ДОУ;
- Приказ об организации питания в ДОУ;
- 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 комиссий;
- Контракты (договоры) по поставке продуктов питания в ДОУ;
- 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);
- Бланки заявок на поставку продуктов питания на каждый день.

6. Необходимые условия для организации питания воспитанников:

- Объемно-планировочные решения помещений пищеблоков ДОУ должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключающих встречные

ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню, обеспечивать сохранение качества и пищевой ценности с момента приготовления пищи до ее реализации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- В ДОУ 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 ДОУ 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 ДОУ 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.

- 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 ДОУ осуществляется Учредителем, отделом образования и администрацией ДОУ.