

Принято  
Советом учреждения МАДОУ № 31  
протокол от «14» октября 2024 г.  
№ 9

Председатель Совета учреждения  
МАДОУ № 31

 И.Н.Леушина

Утверждено  
Заведующим МАДОУ № 31  
 Н.В.Грабузова

приказом от «14» октября 2024 г.

№ 207-ОД  
№ 31



Согласовано  
Советом родителей МАДОУ № 31  
протокол от «14» октября 2024 г.  
№ 2

Председатель Совета родителей  
МАДОУ № 31

 Ю.В.Оганесова

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания В МАДОУ № 31

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКОМ САДУ № 31. Целью настоящего положения является создание оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для качественного питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МАДОУ № 31 (далее - Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон № 273-ФЗ); Федеральным законом Российской Федерации от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее - Закон № 223-ФЗ); санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 (далее - СП 2.4.3648-20);

Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и

безопасности пищевых продуктов (далее - Закон № 47-ФЗ).

Постановлением администрации муниципального образования город Армавир от 08 сентября 2023 г. № 2146 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город Армавир».

1.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с поставщиками (юридическими лицами; индивидуальными предпринимателями; физическими лицами, являющимися плательщиками налогов на профессиональный доход) (далее - Поставщик) как за счет средств бюджета муниципального образования город Армавир, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.2. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

1.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Законом № 223-ФЗ.

1.4. Питание обучающихся Учреждения осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на две недели для каждой возрастной группы на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается заведующим Учреждением.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждение.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Учреждение являются:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

2.2.2. гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

2.2.3. создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;

2.2.4. учет индивидуальных особенностей обучающихся Учреждения (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);

2.2.5. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.6. пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

2.2.7. анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

2.2.8. разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждение;

2.2.9. выполнение натуральных норм на продукты питания обучающихся.

### **3. Требования к организации питания обучающихся**

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся 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 Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблоков должно соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны соответствовать требованиям санитарного законодательства. Для приготовления пищи используется как электрооборудование, так и газовое оборудование (в отдельно стоящем здании). Помещения пищеблоков должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Законом № 223-ФЗ на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимся в Учреждении, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по оплате за присмотр и уход.

4.2. Поставщик (юридическими лицами; индивидуальными предпринимателями; физическими лицами, являющимися плательщиками налогов на профессиональный доход) поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания договора. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиками на склад Учреждения. Продукция поставляет в одноразовой упаковке (таре) производителя. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.3. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимается. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж скоропортящейся пищевой продукции) осуществляет приемочная комиссия и (или) ответственное лицо согласно Алгоритму

приемки продуктов питания и порядка действия при выявлении поставок некачественных продуктов питания. 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.

4.4. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждении определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, основным меню.

## **5. Организация питания в Учреждении**

5.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Питание обучающихся в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей.

5.2. Для детей, находящихся в Учреждении в режиме сокращенного дня (10 часов), организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) по нормам, утвержденным приказом управления образования администрации муниципального образования город Армавир.

5.3. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

5.3.1. производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием;

5.3.2. технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов;

5.3.3. помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой;

5.3.4. количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах;

5.3.5. квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания;

5.3.6. приказы об организации питания в учреждении.

5.4. Заведующий при приеме на работу сотрудников в должностных инструкциях, а так же в приказах на начало календарного года назначает ответственных лиц за:

5.4.1. планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, основным меню;

5.4.2. своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований законодательства Российской Федерации;

5.4.3. своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у поставщиков, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

5.4.4. исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

5.4.5. приемку продуктов питания;

5.4.6. осуществление производственного контроля в Учреждении;

5.4.7. органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);

5.4.8. контроль целостности упаковки продуктов;

5.4.9. контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;

5.4.10. контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

5.4.11. соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

5.4.12. соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками Учреждения;

5.4.13. санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

5.4.14. отбор и хранение суточных проб;

5.4.15. порядок организации питания обучающихся;

5.4.16. расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка (подекадно).

5.5. На основании утвержденного основного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденного заведующим Учреждения. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню.

5.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5.7. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак - 20%; второй завтрак - 5%, обед - 35%; полдник - 15%.

5.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся в Учреждении и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания детей, размещая ее в доступных для родителей местах (в групповой ячейке) и информацию о ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования блюда, массы порции.

5.9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть

организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.10. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

## **6. Организация питания на пищеблоке**

6.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организации общественного питания:

6.1.1. всё технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии;

6.1.2. технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

6.1.3. весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;

6.1.4. для приготовления пищи должно быть использовано электрооборудование и газовое оборудование, пищевое оборудование;

6.1.5. помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией;

6.1.6. все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральная уборка - не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля;

6.1.7. работники пищеблока должны проходить медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, иметь личные медицинские книжки, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

6.1.8. медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу

работников на этот день. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;

6.1.9. работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте;

6.1.10. питьевой режим может быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Для организации питьевого режима в Учреждении должны использовать кипяченую питьевую воду, при следующих условиях: 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 её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды осуществляется по графику, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6.2. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно приложению № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.

6.4. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в меню-требовании имеются отдельные графы, данные вносятся отдельно. При этом учитываются:

среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

объем блюд для этих групп;

нормы физиологических потребностей;

нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

выход готовых блюд;

нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (при необходимости замены);

требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

6.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной в приложении № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

6.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) завхозом и кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Заведующий вносит изменения в меню в приказе по Учреждению. Исправления в меню не допускаются.

6.9. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.10. Количество выданной продукции с кладовой на пищеблок оформляется в меню-требовании.

6.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

6.12. Готовая пища выдается детям только с разрешения бракеражной комиссии в составе, утвержденном приказом по Учреждению, после снятия ими пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

6.13. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

6.14. Выдача готовой пищи на группы осуществляется по графику, утвержденному приказом заведующего по Учреждению.

6.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г.

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники и другое должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

## **7. Организация питания детей в группах**

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателей и заключается:

7.1.1. в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

7.1.2. формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

проветрить помещение;

промыть столы горячей водой с моющим средством;

надеть специальную одежду для получения, для раздачи пищи;

тщательно вымыть руки;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети дошкольного возраста.



7.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:  
во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;  
разливается III блюдо;  
подаётся первое блюдо;  
дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;  
дети приступают к приему первого блюда;  
по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов использованную посуду;  
подаётся второе блюдо с овощной нарезкой (порционных овощей);  
прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.8. После каждого приема пищи столы так же промываются горячей водой с моющим средством.

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

7.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и СанПиН несут воспитатели.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. На начало календарного года заведующим Учреждением издается приказ об организации питания обучающихся.

8.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. На завтрак следующего дня меню для выдачи продуктов с кладовой рассчитывается по показателям предыдущего дня на основании списков присутствующих детей предыдущего дня на момент составления меню и по меню - требованию выдается на пищеблок набор продуктов.

8.3. На следующий день до 8 ч. 30 мин. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах на пищеблок, ответственный вносит количество присутствующих детей в меню-требование на день (второй завтрак, обед, полдник).

Перед приготовлением пищи меню-требование подписывается ответственными лицами.

8.4. В случае снижения численности детей во время завтрака, обеда, полдника, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, готовые порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание (по факту отсутствует 10 % от количества присутствующих).

Продукты питания, выданные со склада для приготовления обеда, полдника при уменьшении фактического количества детей на день приема пищи (более 10 %) возвращаются на склад в соответствии с актом возврата продуктов питания (согласно приложению 1).

Возврату подлежат только те продукты, которые не прошли первичную и тепловую обработку и позволяет срок реализации. Меню-требование корректируется.

В случае непредусмотренного увеличения численности фактически присутствующих обучающихся, кладовщиком составляется акт на уменьшение объёма выхода блюд (согласно приложению 2), вносятся изменения в меню-требование.

При уменьшении количества обучающихся и не возможности возврата

продуктов, увеличивается выход готовых блюд, который отражается в акте на увеличение объема выхода блюд (согласно приложению 3) и в меню-требовании.

8.5. В меню - требовании дополнительно выписываются две порции: суточная проба и порция.

8.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.7. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

8.8. Начисление платы за питание производится МКУ «Централизованная бухгалтерия № 1» на основании табелей учета посещаемости детей.

8.9. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.10. Муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия № 1», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## **9. Контроль организации питания**

9.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

9.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждение осуществляется в соответствии с Методическими указаниями МосМУ 5.1.008-01 «Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли», утвержденными Главным государственным санитарным врачом по г. Москве от 1 апреля 2002 года, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания, на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9.3. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждение создается и действует Бракеражная комиссия.

9.4. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медицинская сестра, кладовщик, завхоз.

9.5. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

9.5.1. медицинская сестра:

составление ежедневного меню на основе Основного меню; качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно Основного меню;

ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции; санитарное состояние пищеблока; соблюдение правил личной гигиены работников; закладка продуктов на пищеблоке;

организация питания в группах.

#### 9.5.2. кладовщик:

качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;  
организация их правильного хранения;  
соблюдение сроков реализации;  
составление заявок на продукты питания.

#### 9.5.3. повар:

качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;  
отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты и приема пищи (завтрак, обед, полдник).

#### 9.5.4. воспитатели групп:

формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;  
формирование представлений о правильном питании.

#### 9.5.5. младший воспитатель:

соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### 9.5.6. завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

9.6. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Учреждением (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, Совета учреждения).

### **10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

#### 10.1. Руководитель Учреждения:

- 1) создаёт условия для организации питания детей;
- 2) несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- 3) представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

10.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции и приказах по Учреждению.

### **11. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении**

11.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения.

11.2. Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании приказа управления образования администрации муниципального образования город Армавир.

11.3. Частичное возмещение расходов на питание обучающихся обеспечивается администрацией муниципального образования город Армавир.

11.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

11.5. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

11.6. Обеспечение питанием детей за счет бюджетных ассигнований местного

бюджета:

- детей-инвалидов;
- детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детей с туберкулезной интоксикацией;
- детей, чьи родители принимают (или) принимали участие в специальной военной операции.

## **12. Делопроизводство**

12.1. В Учреждение должны быть разработаны и утверждены следующие документы по вопросам организации питания:

- 12.1.1. Положение об организации питания в МАДОУ № 31;
- 12.1.2. Положение о Совете по питанию МАДОУ № 31;
- 12.1.3. Положение о Бракеражной комиссии МАДОУ № 31;
- 12.1.4. Договоры на поставку продуктов питания (возможно в электронном виде);
- 12.1.5. Основное меню (для возрастных групп от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- 12.1.6. Технологические карты;
- 12.1.7. Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюда для возрастной группы детей от 1 до 3 лет и от 3-7 лет;
- 12.1.8. Ведомость контроля за рационом питания заполняется ежедневно с анализом и корректировкой каждые 10 дней;
- 12.1.9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 12.1.10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 12.1.11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 12.1.12. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 12.1.13. Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- 12.1.14. Гигиенический журнал (сотрудники).

12.2. В Учреждении должны быть следующие приказы по вопросам организации питания:

- 12.2.1. Об организации питания обучающихся;
  - 12.2.2. О назначении ответственных за приемку продуктов питания;
  - 12.2.3. О работе пищеблока;
  - 12.2.4. О создании Совета по питанию;
  - 12.2.5. О создании Бракеражной комиссии;
  - 12.2.6. Об утверждении и введении в действие Положения об организации питания обучающихся;
  - 12.2.7. Об утверждении и введении в действие Основного меню;
  - 12.2.8. О назначении ответственного за проведение совместных торгов;
  - 12.2.9. О проведении инвентаризации продуктов питания;
  - 12.2.10. Об утверждении ПРОГРАММЫ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- 12.3. На пищеблоке необходимо иметь:
- 12.3.1. Инструкции;
  - 12.3.2. Технологические карты (содержащие рецептуру и технологию приготовления);
  - 12.3.3. Основное меню;
  - 12.3.4. Памятки, графики.

Приложение 1  
к Положению об организации  
питания в МАДОУ № 31

Акт возврата продуктов питания

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Комиссия в составе:

Заведующего \_\_\_\_\_

Медицинской сестры \_\_\_\_\_

Повара \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в связи с тем, что количество обучающихся стоящих на питании \_\_\_\_\_ чел.(ясли), \_\_\_\_\_ чел.(сад), присутствует по факту: \_\_\_\_\_ чел.(ясли), \_\_\_\_\_ чел.(сад), что превышает 10 %.

В соответствии с Положением «Об организации питания» произведен возврат на склад продуктов питания:

№ п/п	Наименование продукта питания	Количество (кг, шт.)

Заведующий \_\_\_\_\_

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_

Приложение 2  
к Положению об организации  
питания в МАДОУ № 31

АКТ

на уменьшение объёма выхода блюд

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Комиссия в составе:

Заведующего \_\_\_\_\_

Медицинской сестры \_\_\_\_\_

Повара \_\_\_\_\_

составили данный акт в связи с тем, что произошло увеличение запланированного количества обучающихся: на питании \_\_\_\_\_ чел., присутствует по факту \_\_\_\_\_ чел.

В соответствии с Положением «Об организации питания» уменьшен выход блюд на \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Выход		Примечание
	ясли	сад	

Заведующий \_\_\_\_\_

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_

Приложение 3  
к Положению об организации  
питания в МАДОУ № 31

АКТ

на увеличение объёма выхода блюд

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Комиссия в составе:

Заведующего \_\_\_\_\_

Медицинской сестры \_\_\_\_\_

Повара \_\_\_\_\_

Составили данный акт в связи с

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

и произошло уменьшение запланированного количества обучающихся: на питании \_\_\_\_\_ чел., присутствует по факту \_\_\_\_\_ чел. Что составляет \_\_\_\_\_ % от общего количества. В соответствии с Положением «Об организации питания» увеличен \_\_\_\_\_ выход \_\_\_\_\_ блюд \_\_\_\_\_ на

\_\_\_\_\_

Наименование блюда	Выход		Примечание
	ясли	сад	

Заведующий \_\_\_\_\_

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_