

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

« Школа № 167» городского округа Самара

Рассмотрено  
Общим собранием работников  
МБОУ Школа №167 г.о.Самара

Протокол № 4  
от «24» 08 2021 г.

Согласовано  
Советом родителей  
МБОУ Школа №167  
г.о.Самара

Протокол № 4  
от «24» 08 2021 г.

Утверждено  
Директор МБОУ Школы №167  
г.о.Самара

Дозорец Ю.С.  
Приказ № 17  
от «14» 08 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАНИКОВ**  
(дошкольные группы)

Самара 2021

## **1.Общее положения**

**1.1** Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Законом Российской Федерации от 10.07.1992г. №3266-1 «Об образовании».
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993г. №4979-1 « О ветеринарии».
- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (ст.1728).
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральным законом от 26.12.2008 г. №294-ФЗ « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 16.06.1997 г. № 720 «Об утверждении перечня товаров длительного пользования, в том числе комплектующих изделий ( деталей, узлов, агрегатов), которые по истечении определенного периода могут представлять опасность для жизни, здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде и на которые изготовитель обязан установить срок службы и перечня товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению».
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. №883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»
- Национальным стандартом ГОСТ Р 51074-2003г. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденным Госстандарта Российской Федерации от 29.декабря 2003г. №401-ст.
- Санитарным правилами СП 3.1.084-96. Ветеринарные правила ВП 13.3.4.1100-96. Профилактика и борьба с заразными болезнями, для человека и животных. Общие положения», утвержденными Департаментом ветеринарии Минсельхоза и продовольствия Российской Федерации и Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 31.05.1996г., 18.06.1996г
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 06.11.2001г.
- СанПиН 2.3.32.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.06.2003г.№98.
- Сан ПиН 24.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных организаций»,утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. №26
- Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.2011 № 2562 «Об утверждении Типового положения о дошкольном образовательном учреждении».

1.2. Настоящее Положение устанавливает в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детский сад №5 «Брусничка» (далее – ОУ), реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования на территории

муниципального образования г.Бодайбо и района порядок организации питания детей и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

## **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Питание в ДО должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в соответствии с действующими нормами установленными законодательством Российской Федерации.

2.2. Дети дошкольного возраста, посещающие ДО, должны получать 4-х разовое питание, обеспечивающее 80 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять - 20 % суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед 35 %, уплотненный полдник 20%. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .

2.2. Объем пищи и выход блюд в ДО должны строго соответствовать возрасту ребенка и действующим нормам, установленным законодательством Российской Федерации (см. Приложение № 1 «Примерные возрастные объемы порций для детей»).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда и соответствовать количеству детей указанному в меню-требовании.

2.3. Питание детей дошкольного возраста в ДО должно осуществляться в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей дошкольного возраста для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет. Примерное меню утверждается приказом руководителя ДО и составляется на два сезона (осенне-зимний, весенне-летний).

При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, утвержденным действующим законодательством Российской Федерации (см. Приложение № 2 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)»).

2.4. Ежедневно, на основе примерного меню медицинский работник составляет меню-требование на следующий день с указанием выхода блюд для детей разного возраста. После расчета стоимости питания детей меню-требование утверждается руководителем ДО.

2.5. В специализированных группах для детей с хроническими заболеваниями питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню. Меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем ДО, запрещается.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу

продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. Приложение № 3 «Таблица замены продуктов по белкам и углеводам»)

2.9. Для обеспечения преемственности питания ДО информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное утвержденное руководителем ДО меню на раздаче, в приемных группах с указанием сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.10. Медицинский работник или члены бракеражной комиссии обязан(ы) ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утвержденному приказом руководителя ДО.

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: повара, представителя администрации, медицинского работника, после снятия ими пробы и записи в специальном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей ДО обязано круглогодично использовать пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Непосредственно перед раздачей, медицинский работник или повар должен осуществить С-витаминизацию готовых блюд или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (при этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания).

Информация должна быть доведена до сведений родителей.

2.14. При приготовлении блюд в ДО должен соблюдаться принцип «щадящего питания».

2.15. Устройство, оборудование, содержание пищеблока ДО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.16. Пищеблок ДО должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.17. Пищевые продукты, поступающие в ДО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом или медицинским работником. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Не допускаются к приему в ДО пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.18. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах в ДО осуществляется в соответствии с действующими нормами установленными законодательством Российской Федерации.

2.19. Руководитель ДО создаёт условия для организации питания детей, несёт персональную ответственность за организацию питания детей.

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

3.1. 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 у детей культурно-гигиенических навыков.

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

3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя (младший воспитатель) обязан:

- промыть столы;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.5. Подача блюд и прием пищи в обед помощником воспитателя (младшим воспитателем) осуществляется в установленном ДО порядке.

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

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года руководитель ДО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно, медицинский работник или руководитель ДО (при отсутствии медицинского работника в штатном расписании ДО) составляет меню-требование на следующий день, на основании списков присутствующих детей на момент составления меню-требования.

4.3. С 8.00 до 9.00 ч. утра воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание повару или медицинскому работнику.

4.4. Закладка продуктов питания в прием пищи *Завтрак* осуществляется на основании количества детей предыдущего дня. Закладка продуктов питания в прием пищи: *Второй завтрак, Обед, Полдник* осуществляется на основании количества детей текущего дня. Количество детей, указанное в графе: «*завтрак II – полдник*» должно соответствовать фактическому количеству детей и совпадать с табелем.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда (см. Приложение № 4 «*Акт на проведение калибровки порционных (штучных) изделий*»).

Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом списания не востребовавшихся порций (см. Приложение № 5 «*Акт на списание не востребовавшихся порций*»).

4.5. Дети, отсутствующие в ДО, снимаются с последующих приемов пищи (обеда, полдника). Продукты, оставшиеся не востребовавшимися, возвращаются на склад по акту возврата не востребовавшихся продуктов (см. Приложение № 6 «*Акт возврата (дополнения) не востребовавшихся продуктов*»).

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба после дефростации (размораживания);
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат следующие группы продуктов: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то медицинский работник или руководитель ДО (при отсутствии медицинского работника в штатном расписании ДО) для всех детей уменьшает выход блюд и вносит изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Должностным лицом, ответственным за выдачу продуктов, составляется акт дополнения востребовавшихся продуктов (см. Приложение № 6 «*Акт возврата (дополнение) востребовавшихся продуктов*»).

В ДО необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

4.8. Для единиц бухгалтерского учета материальных запасов (продуктов питания), учитываемых в граммах, ДО устанавливается соответствующая точность - до 10 гр. (учитывая цену деления средств весового хозяйства: весы, гири).

4.8.1. При подсчете и выдаче продуктов питания в ДО необходимо суммовое количество третьей цифры после запятой до 5 гр., в т.ч. 5 гр. округлять в большую сторону, менее 5 гр. округлять в меньшую сторону и руководствоваться инструкцией по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета для органов государственной власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений, утвержденной Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 1 декабря 2010 г. № 157н.

4.9. 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.

4.10. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.11. В случае изменения количества детей (по сравнению с данными на 9 час. 00 мин текущего дня, указанными в меню-требовании) составляется расчет изменения потребности в продуктах питания:

- в ДО, имеющих до 4-х групп, если изменения количества детей, составляют свыше 3-х человек;

- в ДО, имеющих свыше 4-х групп, если изменения количества детей, составляют свыше 5-х человек.

## **5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.**

5.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающая организация ООО «Стимул», получившая право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению), Учреждение направляет поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила в Учреждение продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, или выявлено расхождение между весом поставленного продукта и указанием веса данного продукта в бухгалтерских документах, кладовщик данный товар не должен принимать у экспедитора. В этом случае оформляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приемке продуктов питания.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, а было выявлено позднее (при хранении, первичной или тепловой обработке), Учреждение принимает оперативные меры по уведомлению снабжающей организации, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным с графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

*Приложение № 1*  
*«Примерные возрастные объемы порций для детей»*

Приложение № 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)**

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3 лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

*Приложение № 2*

*«Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)»*













