



## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в дошкольном отделении «Конструктор» муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара (далее Положение, ДО) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН), ТК РФ и иными нормативными документами.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ДО (далее-воспитанников), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников от 3 до 7 лет.

1.3. ДО обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДО.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в ДО являются создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантированием качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организацию питания воспитанников ДО (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоках, выдачу готовой пищи в группы и пр.) осуществляет специализированная компания, в соответствии с заключенными договорами.

1.6. Оплата за питание воспитанников ДО осуществляет как за счет средств бюджета г. о. Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно - эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство ООО «Кировского комбинат школьного питания», директора, медицинским работником ДО.

## **2. Порядок организации питания воспитанников**

2.1. Питание воспитанников ДО организовано ООО «Кировский комбинат школьного питания» на основании ежегодно заключаемым договором между муниципальным бюджетным учреждением дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара, ООО «Кировский комбинат школьного питания» и представителем родителей (законных представителей) воспитанников, действующим на основании доверенностей.

2.2. Воспитанники получают 4-х разовое питание обеспечивающее растущий организм основными пищевыми веществами и энергией. При организации питания учитываются нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп.

2.3. Питание воспитанников ДО организовано в соответствии с

утвержденным меню, разработанным по установленной форме с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для с 3 до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, утвержденным руководителем ООО «Кировский комбинат школьного питания» и директором муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара

2.4. Меню приготавливаемых блюд должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или два последующие дня не допускается.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и изделий.

2.6. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.7. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (куры), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.9. На основании утвержденного специализированной компанией примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню-требования с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.10. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении

блюд и кулинарных изделий.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Суточная проба отбирается ООО «Кировский комбинат школьного питания».

2.14. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом ООО «Кировский комбинат школьного питания», имеющим санитарный паспорт, чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке. Шофер-экспедитор (грузчик) обязан иметь при себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

2.15. 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.

2.16. В помещениях буфетной комнаты работники ДО проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Контроль осуществляется медицинским работником ДО.

2.17. Сотрудники ООО «Кировский комбинат школьного питания», занятые приготовлением пищи для воспитанников МБДОУ проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Контроль также осуществляется медицинским работником ДО.

2.18. Ежедневно перед началом работы медицинский работник ДО производит осмотр сотрудников, занятых раздачей продукции общественного питания и сотрудников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» на бумажном и\или электронном носителях. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по раздаче блюд работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. При обнаружении подобных нарушений незамедлительно информирует руководство муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара.

2.19. Помощники воспитателей не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить

на рабочем месте.

2.20. В ДО должен быть организован питьевой режим.

### **3. Требования к оборудованию буфетной**

3.1. Буфетные ДО оборудованы двухсекционным и моечным оборудованием.

3.2. Буфетное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки поверхности с моющими и дезинфицирующими средствами.
- для разделки готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "гастрономия", "Х" - хлеб "Зелень";
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

### **4. Родительский контроль за организацией питания воспитанников**

4.1. В ДО обеспечивается родительский контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.2. Система родительского контроля за формированием рациона питания воспитанников в ДО включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным 10-ти дневным циклическим меню и ежедневным меню - требованием;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество готовых блюд, соблюдение сроков реализации и другие.

## **5. Организация питания в группах**

5.1. Питание воспитанников ДО организуется непосредственно в помещении группы.

2.1. Выдача готовых блюд производится строго по графику, утвержденному директором муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара.

5.2. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.

5.3. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

5.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

5.5. В буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

5.6. Мытье и дезинфекция посуды осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

5.7. Воспитатель, помощник воспитателя при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками строго следят за соблюдением техники безопасности:

- воспитанникам запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи;
- воспитанники убирают посуду со стола только с помощью помощника

воспитателя;

- воспитанники (с 3-х лет) привлекаются к сервировке стола только при участии помощника воспитателя, воспитателя;

- воспитанники соблюдают культуру питания (не разговаривают во время непосредственного приема пищи, не оставляют пищу во рту после выхода из-за стола и прочее).

5.8. Помощник воспитателя перед раздачей пищи обязан: промыть столы горячей водой с моющим средством; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.9. Подача блюд в каждый прием пищи соответствует требованиям этикета.

5.10. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи воспитанниками совершенствуют навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

5.11. Воспитатель и помощник воспитателя при необходимости докармливает воспитанников младшего дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

## **6. Требования к деятельности бракеражной комиссии**

6.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции ДО.

6.2. Деятельность бракеражной комиссии регулируется Положением о бракеражной комиссии ДО.

6.3. Состав бракеражной комиссии назначается приказом директора.

## **7. Контроль за организацией питания**

7.1. В ДО осуществляется следующие виды контроля за организацией питания воспитанников:

2.2. производственный контроль, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара в части лабораторно-инструментального исследования по договору с ООО «Кировский комбинат школьного питания», осуществляющей питание воспитанников;

- производственный контроль, осуществляемый Ф БУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара целью которого является соответствие организации питания воспитанников в группах требованиям санитарно - бактериологического контроля, в соответствии с нормативными документами;

- оперативный контроль заведующего, медицинским работником ДО целью которого является предупреждение нарушений в организации питания воспитанников.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. Постановку на питание воспитанников осуществляют медицинский работник, педагоги, внося данные по воспитанникам в ежедневную сводную заявку.

8.2. Медицинский работник ДО формирует ежедневную заявку на питание воспитанников в специализированную организацию данные по воспитанникам, внесенным в заявку на питание.

8.3. Табели посещаемости воспитанников ДО заполняют педагоги. Табели посещаемости педагоги сдают с 27 по 29 число месяца старшему воспитателю ДОУ. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, включенных в заявку на питание и меню- требование специализированной организации.

2.3. Сверку воспитанников, включенных в заявку на питание и табелей посещаемости производит бухгалтер муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара.

2.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара на основании табелей посещаемости. Квитанции на оплату услуг, предоставляемых на каждого воспитанника, бухгалтерия муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара передает в группы ДО.

8.4. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) устанавливается Постановлением Главы Администрации городского округа Самара.

8.5. В случае несвоевременного снятия с питания воспитанников ДО по вине родителей (законных представителей) услуги подлежат оплате в полном объеме. Приготовленные порции подлежат либо списанию по возникшим обстоятельствам и утилизации, либо выдаче в группы в качестве дополнительного питания воспитанников.

2.5. Информация об объемах субсидий (фактической потребности) из городского бюджета в целях возмещения затрат, связанных с оказанием услуг по предоставлению бесплатного питания льготным категориям за истекший месяц подается в Департамент образования Администрации городского округа Самара до 5 числа текущего месяца бухгалтерией муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр внешкольной работы «Крылатый» городского округа Самара, на основании акта сверки и счета, выставленного ООО «Кировский комбинат школьного питания».

## **9. Отчетность и делопроизводство**

9.1. Медицинская сестра ДО осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.

9.2. Отчеты об организации питания, деятельности бракеражной комиссии ДО доводятся до всех участников образовательных отношений по мере необходимости, но не реже одного раза в год.



9.3. При организации питания оформляется необходимая документация:

- Положение об организации питания воспитанников ДО;
- Положение о бракеражной комиссии БД;
- примерное 10-ти дневное меню;
- приказ об организации питания
- приказ о создании бракеражной комиссии;

## **10. Ответственность**

10.1. Директор ДО несет ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДО.

10.2. Работники ДО в соответствии со штанным расписанием и функциональными обязанностями, несут ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДО.

