

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение муниципального образования город Краснодар  
«Детский сад комбинированного вида № 162»  
(МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 162»)*

**СОГЛАСОВАНО**

Советом Бюджетного учреждения  
МБДОУ МО г. Краснодар  
«Детский сад № 162»  
(протокол от 24.03.2021 № 10)

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ  
МО г. Краснодар «Детский сад № 162»

\_\_\_\_\_  
С.Х. Таймасукова  
Приказ № 06-А от 26.03.2021

**Положение  
об организации питания воспитанников  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения муниципального образования город Краснодар  
«Детский сад комбинированного вида № 162»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования город Краснодар «Детский сад комбинированного вида № 162» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования город Краснодар «Детский сад комбинированного вида № 162» (далее – ДОО).

1.2. Положение определяет основную цель и задачи организации питания в ДОО; устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОО; определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания; регламентирует ответственность и контроль за организацией питания воспитанников в ДОО.

1.3. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом (договором).

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном данным Положением, Федеральным законом № 223-ФЗ от 18.07.2011 года

«О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями на 30.12.2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств муниципального бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

1.5. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДОО.

## **2. Основная цель и задачи организации питания в ДОО**

2.1. Основной целью организации питания в ДОО является создание специальных условий для обеспечения безопасного сбалансированного питания воспитанников ДОО.

2.2. При организации питания воспитанников ДОО решаются следующие задачи:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания.

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

3.1. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОО, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. ДОО самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока ДОО. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ДОО, 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.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОО обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока соответствует действующим санитарным правилам и нормативам.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

Столовая и кухонная посуда применяются в соответствии с маркировкой по их применению.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение № 3*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей сотрудников и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОО.

4.2. Поставщик поставяет товар по заявкам ДОО, с момента подписания договора.

4.3. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.4. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДОО.

4.5. Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО (*Приложение № 5*).

## **5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под контролем заведующего, заведующего производством и кладовщика ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.4. ДОО обеспечено холодильными камерами, имеются кладовые для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и т.д.) и для овощей.

5.5. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры содержатся в чистоте, проветриваются.

5.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.7. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в ДОО ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (*Приложение № 2*).

5.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, соответствует технологическим документам.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников ДОО в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ДОО режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО:

- группы полного дня (12-часового пребывания) – 4-х разовое: завтрак (8:10-8:50), второй завтрак (10:00-11:00), обед (11:15-13:00), уплотненный полдник (16:10-17:00);
- группы кратковременного пребывания (3-часового) - однократный прием пищи – второй завтрак (10:00-11:00).

Режим питания Воспитанников по отдельным приемам пищи представлен в режиме дня каждой возрастной группы.

6.2. Питание детей осуществляется с учетом примерного меню на период не менее двух недель разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей от 1 до 3-х лет и детей дошкольного возраста от 3-х до 7 лет, утвержденным заведующим ДОО (*Приложение № 8*).

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОО.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком ДОО составляется пояснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОО. Исправления в меню не допускаются.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение № 9*).

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

• среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение № 7*);

• объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение № 10*);

• нормы физиологических потребностей;

• нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

• выход готовых блюд;

• нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

• требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.9. 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 (*в соответствии с СанПин*).

6.10. Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на информационных стендах ДОО следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, возможна организация лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанника назначениями лечащего врача.

6.14. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий производством, кладовщик и другие сотрудники ДОО, назначенные приказом заведующего ДОО.

## **7. Организация питания в ДОО**

7.1. Назначенное приказом заведующего ДОО ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 заносятся в гигиенический журнал (*Приложение № 1*) на бумажном и/или электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

7.2. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОО по технологическим документам, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню осуществляет заведующий ДОО.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОО должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню

для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) с учетом следующего:

- при 12-часовом пребывании возможна организация "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении № 6*.

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

- первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 4*).

7.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);

- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий производством (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОО.

7.15. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под контролем воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков перед, во время и после приема пищи детьми.

7.16. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан соблюдать должностные инструкции.

7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.20. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОО совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов;
- проводит обучение сотрудников по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания для дошкольников».

## **8. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам в ДОО**

### **8.1. Обязательные приемы пищи**

8.1.1. Всем воспитанникам ДОО предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи указанных в п.6.1. в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО.



8.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока за 1 день вперед и уточняется, и, если необходимо, корректируется на следующий день не позднее 8:15.

8.1.3. Время приема пищи воспитанниками представлено в режиме дня каждой возрастной группы.

8.1.4. Предоставление обязательных приемов пищи воспитанникам прекращается:

- в случае приостановки функционирования ДОО;
- при выбытии воспитанников из ДОО.

## **8.2. Питьевой режим**

8.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается через водоочиститель Аквафор-ОСМО, который сертифицирован и соответствует требованиям.

8.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДОО.

## **9. Организация питания детей в группах семейного пребывания**

9.1. Организация питания детей в группах семейного пребывания (3-х часового) не предусмотрена.

## **10. Порядок учета питания**

10.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Ответственный осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей и в рапортнике.

10.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые за 1 день вперед подают воспитатели.

10.4. На следующий день до 8:15 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

10.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

10.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10.7. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

## **11. Финансирование расходов на питание воспитанников**

### **11.1. Финансовое обеспечение**

11.1.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

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

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится ДОО самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

### **11.2. Организация питания за счет средств родительской платы**

11.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОО.

11.2.2. Заведующий ДОО издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

11.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раз в год (на 1 сентября и 1 января) и по необходимости (при поступлении или выбытии воспитанников и т.д.) корректируются ответственным за организацию питания.

11.2.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

11.2.5. Родительская плата начисляется *авансом за текущий месяц* и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в ДОО. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

11.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа текущего месяца, в котором будет организовано питание.

11.2.7. Стоимость родительской платы составляет:

- для детей раннего возраста (до 3 лет), посещающих группы кратковременного пребывания (3-часового) – 22 рубля 25 копеек за день пребывания;

- для детей раннего возраста (до 3 лет), посещающих группы полного дня (12-часового) – 89 рублей за день пребывания;

- для детей дошкольного возраста (от 3 лет до прекращения образовательных отношений), посещающих группы полного дня (12-часового) – 100 рублей за день пребывания.

11.2.8. Родительская плата не взимается за детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также за детей с туберкулезной интоксикацией.

11.2.9. Родительская плата подлежит снижению на 50% от установленного размера для следующих категорий граждан:

- малообеспеченных семей, состоящих на учете в органах социальной защиты населения;
- родителей-студентов, обучающихся по очной форме обучения в высших образовательных или в профессиональных образовательных организациях (когда студентами являются оба родителя);
- работников муниципальных образовательных организаций муниципального образования город Краснодар, финансируемых из местного бюджета (бюджета муниципального образования город Краснодар);
- родителей (законных представителей), имеющих трёх и более несовершеннолетних детей.

11.2.10. О непосещении воспитанником ДОО родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю заблаговременно, то есть за 1 день до наступления дня отсутствия воспитанника. Исключениями могут быть непредвиденные обстоятельства (болезнь, природные катаклизмы и т.п.)

## **12. Меры социальной поддержки**

12.1. В качестве материальной поддержки родителям (законным представителям) воспитанников ежеквартально предоставляется компенсация части родительской платы:

- на первого ребенка – в размере 20% среднего размера родительской платы за присмотр и уход за ребенком в государственных и муниципальных образовательных организациях, находящихся на территории Краснодарского края;
  - на второго ребенка – в размере 50% размера такой платы;
  - на третьего ребенка и последующих детей – в размере 70% размера такой платы.
- Средний размер родительской платы составляет 764 рубля.

## **13. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

13.1. Заведующий ДОО:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДОО и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ДОО ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета Бюджетного учреждения.

13.2. Заведующий производством:

- составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий;
- составляет заявки на необходимые продовольственные товары;
- осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены;

- следит за соблюдением среднесуточного набора пищевой продукции;
- ведет журнал проведения витаминизации третьих блюд.

#### 13.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает кухонных работников одноразовыми перчатками.

#### 13.4. Кладовщик:

- кладовщик является материально ответственным лицом;
- обеспечивает своевременную доставку продуктов питания;
- принимает участие в составлении заявок на продукты питания;
- принимает на склад, завешивает, хранит и выдает продукты по меню;
- проверяет соответствие принимаемых продуктов питания с сопроводительными документами, проверяет соответствие сертификатов качества, ветеринарных справок и т.д. с помощью системы Меркурий.

#### 13.5. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 13.6. Воспитатели:

- представляют ответственному за организацию питания в ДОО заявку об организации питания воспитанников за 1 день вперед. В заявке указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют, и, если необходимо, корректируют на следующий день не позднее 8:15 фактическое количество питающихся;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников дома;
- выносят на обсуждение на заседаниях Совета Бюджетного учреждения предложения по улучшению питания воспитанников.

#### 13.7. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю заблаговременно, то есть за 1 день до наступления дня отсутствия воспитанника для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.

Исключениями могут быть непредвиденные обстоятельства (болезнь, природные катаклизмы и т.п.), в данном случае родители (законные представители) воспитанника сообщают воспитателю о временном отсутствии ребенка в ДОО до 8:00 текущего дня;

- предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и предоставляют заведующему ДОО назначения лечащего врача (для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и основ правильного питания.

#### **14. Ответственность и контроль за организацией питания в ДОО**

14.1. Заведующий ДОО создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОО.

14.2. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДОО.

14.3. Контроль за организацией питания в ДОО заведующий ДОО возлагает приказом на комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

14.4. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) ДОО осуществляет контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

14.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ДОО. Возможно ведение журнала в электронном виде.

14.6. Все работники ДОО, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

14.7. Работники ДОО, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

14.8. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление администрации ДОО о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

## **15. Документация**

15.1. Для организации питания работники ДОО ведут и используют следующие документы:

- настоящее Положение;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в ДОО;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей от 1 до 3 лет и от 3-7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется ответственным за питание каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
- технологические карты кулинарных блюд;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- рапортчика;
- журнал учета посещаемости детей;
- журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

- журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

#### 15.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников ДОО;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания воспитанников;
- Об организации питьевого режима воспитанников;
- Об утверждении процента отходов продуктов питания.

### **16. Заключительные положения**

16.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОО, принимается на Совете Бюджетного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОО.

16.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

16.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1. настоящего Положения.

16.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.





**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего Безопасность принятого пищевого Продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо-или малосоленое	32	37
9	Яйцо	шт. 1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1</b>							
Завтрак							
Итого за завтрак							
Второй завтрак							
Итого за второй завтрак							
Обед							
Итого за обед							
Уплотненный ужин							
Итого за уплотненный ужин							
<b>Итого за день:</b>							
<b>День 2</b>							
Завтрак							
Итого за завтрак							
Второй завтрак							
Итого за второй завтрак							
Обед							
Итого за обед							
Уплотненный ужин							
Итого за уплотненный ужин							
<b>Итого за день:</b>							
<b>День 3</b>							
Завтрак							
Итого за завтрак							
Второй завтрак							
Итого за второй завтрак							

Обед							
Итого за обед							
Уплотненный ужин							
Итого за уплотненный ужин							
<b>Итого за день:</b>							
<b>День 4</b>							
Завтрак							
Итого за завтрак							
Второй завтрак							
Итого за второй завтрак							
Обед							
Итого за обед							
Уплотненный ужин							
Итого за уплотненный ужин							
<b>Итого за день:</b>							
<b>День 5</b>							
Завтрак							
Итого за завтрак							
Второй завтрак							
Итого за второй завтрак							
Обед							
Итого за обед							
Уплотненный ужин							
Итого за уплотненный ужин							
<b>Итого за день:</b>							
<b>Среднее значение за период:</b>							

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100