

ПРИНЯТО

Общим собранием работников

МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара

Протокол № 1

от «03» марта 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №365» г.о. Самара

\_\_\_\_\_  
Н.В. Будакова

Приказ № 31

от «03» марта 2026 г.



## ПОРЯДОК

### ОРГАНИЗАЦИИ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

### ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ

### МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 365» Г.О. САМАРА

Самара. 2026 год

## **1. Общие положения**

1.1.Порядок организации и контроля качества питания воспитанников и работников МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара (далее - Порядок) регламентирует организацию питания воспитанников и работников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 365» городского округа Самара (далее – Бюджетное учреждение).

1.2.Настоящий порядок разработан в соответствии с Конституцией Российской Федерации, ст. 37 ч.1, Федерального Закона РФ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного санитарного врача №28 от 28.09.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СаПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, Уставом Бюджетного учреждения и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников и работников Бюджетного учреждения.

1.3.Настоящий Порядок об организации питания вводится для исполнения всеми работниками Бюджетного учреждения:

1.4.Срок данного Порядка не ограничен. Порядок действует до принятия нового.

## **2. Цель и задачи по организации питания в Бюджетном учреждении**

2.1.Целью настоящего Порядка являются обеспечение гарантий прав воспитанников и работников на получение питания, сохранение здоровья.

2.2.Основными задачами организации питания воспитанников в Бюджетном учреждении являются:

- обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии; - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в Бюджетном учреждении.
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Форма организации питания**

3.1. В Бюджетном учреждении предусмотрена форма организации питания - поставка продуктов питания, которая осуществляется на основании контракта между Поставщиком ООО «Возрождение», Заказчиком МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара и родителями (законными представителями) воспитанников Заказчика.

3.2. Закупка и поставка продуктов питания Бюджетным учреждением осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Бюджетном учреждении.

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

### **4. Порядок взаиморасчетов между сторонами**

4.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в Бюджетном учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

4.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета. 4.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Бюджетном учреждении.

4.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.5. Плата за содержание воспитанников производится в соответствии с законодательством РФ.

4.6. Размер указанной платы определяется исходя из общих затрат содержания воспитанников с учетом длительности их пребывания, а также режима работы Бюджетного учреждения.

4.7. Частичное возмещение родителям расходов за питание воспитанников обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

## **5. Рацион питания (цикличность меню)**

5.1. Организация питания воспитанников в Бюджетном учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание

его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Бюджетного учреждения;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Бюджетном учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Питание в Бюджетном учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

5.3. Рацион питания воспитанников (примерное циклическое меню) - сбалансированный по пищевой ценности с учетом физиологической потребности воспитанников в пищевых веществах и энергии,

дифференцированный по возрастным группам рацион питания, используемый организацией, обеспечивающей питание воспитанников при формировании фактического рациона питания.

5.4. Рацион питания является техническим документом, утверждаемым заведующим Бюджетным учреждением, обеспечивающей питание воспитанников.

5.5. Рацион питания может включать в себя рецептуры и технологические инструкции (техничко-технологические карты) на все используемые в его составе блюда и кулинарные изделия либо содержать ссылки на соответствующие технические документы.

5.6. В рационе питания указываются общие наименования пищевых продуктов. Рацион должен обеспечивать достаточное разнообразие и отсутствие повторов, иметь сезонные варианты.

5.7. Следует разрабатывать рацион на период не менее, чем на 2 недели – двухнедельное меню. Рацион питания формируется для детей 2-7 лет.

Чтобы составить рацион питания, следует учитывать:

- утвержденный продуктовый набор для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; – данные о химическом составе (пищевой и энергетической ценности) продуктов и блюд.

5.8. Примерное меню утверждается руководителем Бюджетным учреждением и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню, а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;

- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда; - содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

5.9. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.10. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.11. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи должно составлять: для детей с дневным пребыванием в Бюджетном учреждении 12 час.

завтрак (20%-25%)

2 завтрак (5%) обед – (30%- 35 %),

полдник – (10%- 15 %,) / или уплотненный полдник (30-35%), ужин – (20 %-25%)

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи- второй завтрак, включающий напиток или сок и (или ) свежий фрукт.

5.12. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.13. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.14. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.15. Питание детей 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.

5.16. В целях профилактики гиповитаминозов в Бюджетном учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9);
- изготовление на пищеблоке Бюджетного учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.18. Колбасы и сосиски вареные должны использоваться высшего и первого сортов и включаться в меню не чаще 1- 2 раза в неделю.

5.19. В питании воспитанников должна использоваться йодированная соль.

5.20. Дневной или суточный рацион воспитанников Бюджетного учреждения должен составляться из имеющейся на пищеблоке картотеки рецептур блюд с технологией приготовления.

5.21. В рецептуре блюда, включенного в дневной или суточный рацион, должны указываться:

- раскладка и вес в «брутто» и «нетто» пищевых продуктов, используемых для приготовления блюда;
- выход готового блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности;
- технология приготовления.

## **6. Режим питания**

6.1. Режим питания воспитанников зависит от длительности пребывания детей в Бюджетном учреждении. При 12- часовом режиме работы:

<b>Время приема пищи</b>	<b>Прием пищи при 12 – часовом пребывании воспитанников</b>
8-30- 9-00	завтрак
10-30-11-00	второй завтрак
12-00- 13-00	обед
15-30- 16-00	полдник
18-30- 19-00	ужин

6.2. При 12- часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

## **7. Порядок формирования заявки на поставку продуктов питания**

7.1. Поставку продуктов питания для нужд Бюджетного учреждения (далее- Заказчик) осуществляет ООО «Возрождение» (далее -Поставщик) на

основании заявки, сформированной до 15 числа текущего месяца на следующий месяц. Корректировка заявки на поставку товара проводится ежедневно, не позднее 10.30 часов дня, предшествующему дню поставки ответственным лицом за подачу заявки на поставку продуктов питания на адрес электронной почты Поставщика продуктов питания.

**7.2.Поставщик обязуется:**

- в письменной форме информировать Заказчика о невозможности осуществления поставки в трехдневный срок с указанием причин;
- в случае выявления Товара ненадлежащего качества или выявления дефектов товара по выбору Заказчика устранить недостатки Товара за свой счет или осуществить замену Товара (если недостатки Товара являются неустранимыми) в согласованный с Заказчиком срок.

**7.3.Доставка товара производится специальным транспортом Поставщика, имеющим санитарный паспорт.**

## **8. Порядок приемки, учета и хранения сырья**

**8.1.Заказчик вправе:**

- не принимать и не оплачивать товар ненадлежащего качества, поставленный не в соответствии со спецификацией Заказчика.

**8.2.Заказчик обязуется:**

- принять Товар и, при отсутствии претензий относительно качества, количества, комплектности и других характеристик Товара, подписать товарные накладные и передать один экземпляр Поставщику.

**8.3.Поставщик обязуется:**

- обеспечить соответствие передаваемого Товара требованиям нормативной документации и стандартам, обеспечить соответствующее его качество.

**8.4.Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские**

помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

8.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Бюджетном учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

8.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

8.7. 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.

8.8. Во всех учреждениях должно быть холодильное оборудование с контролем температурного режима, что позволяет хранить мясные, молочные продукты, рыбу при температуре не выше +4 градусов. Запрещено использовать в приготовлении подгнившие овощи, озелененный картофель.

8.9. Санитарно-гигиенические требования регламентируют хранение круп, муки и макаронных изделий на специальных стеллажах, которые находятся в 15 см от поверхности пола и в 20 см от стен хранилища.

8.10. В случае несоответствия качества продукции Заказчик отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письменную претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

8.11. При поступлении продуктов питания на склад полную материальную ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания несет материально-ответственное лицо. Продукты питания необходимо хранить в

специально оборудованных и приспособленных продуктовых складах (кладовых), овощехранилищах, обеспечивающих все условия для полной их сохранности, соблюдение санитарных норм и правил. Склады должны быть оснащены необходимыми весовыми приборами, мерной тарой, холодильными установками.

8.12. Товарная накладная с подписью материально-ответственного лица является основанием для принятия к учету поступивших в Бюджетное учреждение продуктов питания.

8.13. Отпуск продуктов питания со склада (из кладовой) на пищеблок производится кладовщиком повару на основании Меню-требования на выдачу продуктов питания. Меню-требование на выдачу продуктов питания, заверенное установленными подписями лиц, ответственных за получение, выдачу и использование продуктов питания, утверждается заведующим Бюджетным учреждением учреждения и передается в бухгалтерию в сроки, установленные графиком. Сведения из Меню-требования на выдачу продуктов питания после проверки заносятся в ежемесячную накопительную ведомость по расходу продуктов питания.

8.14. Меню-требование на выдачу продуктов питания составляется на основании сведений о наличии воспитанников по состоянию до 14.00 часов текущего дня. Меню-требование на выдачу продуктов питания составляется ответственным лицом и утверждается заведующим Бюджетным учреждением накануне предшествующего дня.

За продукты питания, находящиеся в пищеблоке, материальную ответственность несет ответственное лицо.

8.15. В целях сохранности продуктов питания проводятся ревизии на складах и в пищеблоках. Порядок проведения инвентаризации регламентирован Методическими указаниями по инвентаризации имущества и финансовых обязательств (далее - Методические указания). График проведения инвентаризации утверждается руководителем организации, в котором указываются перечень объектов, подлежащих инвентаризации, и дата ее

проведения. Исключение составляет обязательная инвентаризация, которая проводится:

- при смене материально-ответственных лиц;
- при выявлении фактов хищения;
- перед составлением годового отчета;
- в случае стихийных бедствий;
- при изменении в установленном порядке розничных цен на продукты питания.

Согласно приказу заведующего Бюджетным учреждением для проведения инвентаризации назначается комиссия.

## **9. Правила подготовки заявки на приготовление готовой продукции**

9.1. Ежедневно воспитатели всех возрастных групп в 13-30 подают ответственному за подготовку заявки на приготовление готовой продукции количество воспитанников, поставленных на питание на следующий день.

9.2. Ответственный за подготовку заявки на приготовление готовой продукции передает сведения о количестве воспитанников и работников для составления меню на следующий день.

9.3. Вместе с Меню-требованием на пищеблок подается заявка для организации питания воспитанников и работников.

## **10. Специфика и нормативы приготовления готовой продукции.**

10.1. Для дошкольников рекомендовано готовить пищу щадящим методом, т.е. варить, припускать, запекать, тушить, готовить на пару или в жарочных шкафах. Не рекомендуется жарить, а также употреблять продукты в необработанном виде. Нормы СанПиН предъявляются и к технологии приготовления пищи.

10.2. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 минут.
- Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.
- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 2 С.
- Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 минут.
- Яйцо варится после закипания воды 10 минут.

10.3. При изготовлении картофельного (овощного) пюре допускается использование овощепротирочной машины.

10.4. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

10.5. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

10.6. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются после закипания воды в течение 5 минут.

10.7. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

10.8. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

10.9. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С.

10.10. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- При кулинарной обработке овощи очищаются непосредственно перед их приготовлением. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варятся в кожуре.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.
- Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре 42 С.

- В качестве заправки салатов используется растительное масло.

Использование майонеза для заправки салатов не допускается.

10.11. Фрукты, включая цитрусовые, моются перед выдачей их детям.

10.12. Кефир, ряженка, простокваша и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

10.13. Выдача готовой пищи детям осуществляется после проведения бракеража готовой продукции, в ходе которого оцениваются органолептические свойства (цвет, запах, вкус, консистенция) всех готовых к выдаче блюд и продуктов. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

10.14. От всех приготовленных и реализованных в соответствии с меню блюд и кулинарных изделий должны оставаться суточные пробы. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбасу, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

10.15. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками (каждая порция - в отдельную посуду) и сохраняются в течение не менее 48 часов в холодильнике при температуре не выше +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты отбора.

## **11. Бракераж (бракеражная комиссия)**

11.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Бюджетном учреждении создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия действует в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

## **12. Контроль и уровни должностной ответственности по всему производственному циклу**

12.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Бюджетном учреждении администрация руководствуется Постановлением Главного санитарного врача №28 от 28.09.2020г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СаПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

12.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Бюджетном учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация Бюджетного учреждения, бракеражная комиссия.

12.2. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете

12. Распределение прав и обязанностей по организации питания:

### **Заведующий:**

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Бюджетном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

#### **Медицинский работник:**

- принимает отчёты по питанию заведующего хозяйством ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые;
- контролирует выполнение натуральных норм;

#### **Бухгалтер:**

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчёт за питание воспитанников.

#### **Воспитатели:**

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно до 9.00 в день питания уточняют количество воспитанников;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета.

#### **Родители (законные представители) воспитанников:**

- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Бюджетном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- в случае информация об отсутствии воспитанников не поступила от родителей (законных представителей) до 16-00 часов, то готовая продукция, приготовленная на следующий день, подлежит утилизации. Оплата за этот день назначается в полном объеме;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

### **13. Порядок утилизации излишне приготовленной продукции**

13.1.В Бюджетном учреждении существует определенный порядок утилизации пищевых отходов. Он подготовлен в соответствии с Законом «Об охране окружающей природной среды», в целях создания условий эпидемиологического благополучия и соблюдения режима в Бюджетном учреждении.

13.2.Запрещается выбрасывать пищевые отходы в контейнер для бытового мусора, образовавшиеся на пищеблоке в процессе приготовления еды. Также

запрещается после питания детей выкидывать остатки продуктов в обычный контейнер. Строго необходимо осуществить сбор отходов в специально отведенный для этих целей контейнер. Как правило, ответственным лицом за утилизацию в данном случае назначается заведующий хозяйством.

13.3. Строго запрещается нахождение детей рядом с контейнером, который должен быть расположен в специальном защищенном от детей месте.

13.4. Заведующим ведется контроль над соблюдением порядка по утилизации пищевых отходов.

13.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, комиссией назначенной заведующим Бюджетным учреждением составляется Акт списания невостребованных порций по возникшим обстоятельствам (отсутствие воспитанника по семейным обстоятельствам, болезни).

13.6. Утилизация невостребованных порций проводится на основании служебных записок.

13.7. Приготовленная продукция утилизируется с общими отходами, место утилизации - пищеблок Бюджетного учреждения.

#### **14. Особенности организации питания работников (место, время, вид питания, ценообразование, выход блюд), учет, форма оплаты**

14.1. Работники Бюджетного учреждения, изъявившие желание питаться в учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из второго блюда и хлеба.

14.2. Питание работников осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников Бюджетного учреждения.

14.3. В меню-требование на выдачу продуктов питания вносятся данные о расходе продуктов для организации питания работников.

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

14.5.Обед для работников варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. Продукция для питания работников отбирается в отдельную посуду в соответствии с количеством питающихся работников и объемом разовых порций. Объем пищи и выход готовых блюд для сотрудников должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании.

14.6.Выдача пищи для питания работников, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания работников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции для детей на все возрастные группы.

- Приём пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом. Помощник воспитателя принимает пищу по окончании приёма пищи детьми в установленный час обеденного перерыва.
- Приём пищи другими работниками Бюджетного учреждения осуществляется в специально отведённом месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, определённого приказом заведующего в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка Бюджетного учреждения.
- В начале календарного года заведующим издаётся приказ об организации питания работников.

14.7.Ежедневно ответственный за питание сотрудников составляет меню-требование на следующий день, в которое закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания работников. Меню составляется на основании сведений, которые ежедневно с 13.00 до 14.00 подаёт лицо, ответственное за учёт питающихся работников.

- Организация питания работников Бюджетного учреждения
- осуществляется из средств внебюджетного счёта. За питание работники полностью оплачивают стоимость продуктов по себестоимости.

- Оплата за питание работниками производится путём зачисления денежных средств на счёт Поставщика. Ежемесячно табель по питанию сотрудников направляется в бухгалтерию Бюджетного учреждения, где производится расчёт сумм, потраченных на питание каждого работника.
- Бухгалтерия бюджетного учреждения, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования внебюджетных средств.

## **16. Информирование родителей воспитанников**

16.1. Весь педагогический коллектив должен быть заинтересован в установлении равноправных партнерских взаимоотношений с родителями воспитанников в вопросе о правильном и рационально - сбалансированном питании детей, поэтому организация питания детей в Бюджетном учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребёнка в семье.

16.2. Родители должны быть информированы о дневном рационе воспитанников, с учетом объемов блюд и стоимости набора продуктов.

16.3. Для обеспечения преемственности питания родителей Бюджетное учреждение в каждой групповой ячейке информирует об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд для того, чтобы питание вне Бюджетного учреждения дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе.