

Департамент образования
администрации города Нижнего Новгорода
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 385»
603148, город Нижний Новгород, улица Мечникова, дом 38, тел./факс (831)276-82-21

СОГЛАСОВАНО: _____
Председатель профсоюзной
организации МАДОУ «Детский сад
№385» Л.А. Кулагина
Протокол заседания профкома
от 01.09.2025г. г. № 1

УТВЕРЖДАЮ _____
И.о. заведующего
МАДОУ «Детский сад №385»
Ю.П. Каманина
Приказ от 01.09.2025г. № 149/1-ОД

Положение

об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 385»

2025г.

1. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 385» (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», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
2. «Детский сад № 385» (далее – МАДОУ).
3. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МАДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.
4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

Организационные принципы и требования к организации питания

1. МАДОУ создает условия для организации четырехразового питания, охраны и укрепления здоровья воспитанников Учреждения.
2. К приготовлению пищи допускаются работники, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
3. Ответственные за организацию питания назначаются приказом заведующего МАДОУ
4. Все работники, непосредственно контактирующие с питанием, проходят ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заноситься в гигиенический журнал
5. Помещения пищеблока МАДОУ оснащены технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, 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, оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.
СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 005/2011
6. В производственных помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств
7. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ежедневно проводится регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях.
8. Сбор и обращение отходов осуществляется в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления")
9. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется **в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ** «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

11. Локальные акты по организации питания:

приказ об организации питания воспитанников;

приказ об организации питьевого режима воспитанников;

десятидневное меню;

ежедневное меню;

технологические карты кулинарных блюд;

ведомость контроля за рационом питания;

график смены кипяченой воды;

программа производственного контроля;

гигиенический журнал (сотрудники);

журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;

контракты на поставку продуктов питания;

график дежурств на пищеблоке.

Организация питания на пищеблоке

1. Воспитанники МАДОУ получают четырехразовое питание, в соответствии с «Основным десятидневным меню для организации питания детей 1-7 лет МАДОУ №385», утвержденным приказом заведующего МАДОУ.

2. Меню разработано на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. При составлении меню учтены:

- среднесуточный набор продуктов

- объем блюд

- норма физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

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

3. На основе десятидневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ.

4. Меню-требование составляется в соответствии с фактическим числом воспитанников в данный день. Заявка на количество питающихся предоставляется делопроизводителем накануне и уточняется на следующий день не позднее 9.00.

5. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании составляется индивидуальное меню. в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группе, на пищеблоке и у заведующего.

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

8. Вопрос о внесении изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) решается бракеражной комиссией.

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 (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

10. Изменения в меню-раскладку вносятся на основании письменного приказа заведующего МАДОУ.

11. Ежедневное меню размещается в доступных для родителей местах с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендаций по организации здорового питания детей в ужин.
12. Приготовление питания для воспитанников осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующим МАДОУ, по технологической карте, Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
13. На пищеблоке организуется ежедневное дежурство: дежурный администратор присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.
14. Выдавать готовую пищу детям разрешается только после снятия членами бракеражной комиссии пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
15. Температуры отпуска готовых блюд соответствует технологическими документам.
16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленных блюд на пищеблоке отбираться суточная проба.
Отбор суточной пробы проводится в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.
17. Выдача пищи на группу осуществляется по графику, составленному в соответствии с режимом дня.

Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

1. Поставки продуктов в МАДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации
2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.
3. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с заявкой. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ.
4. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в МАДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.
5. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МАДОУ не принимаются.
6. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) поставщику направляется претензия в письменной форме.
7. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

Организация питания детей в группах

1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи воспитанниками;

- доведении норм питания до воспитанников;
 - в формировании культурно- гигиенических навыков во время приема пищи;
2. В каждой группе создаются условия для организации питания воспитанников:
 - обеденные столы должны иметь покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - столовая и чайная посуда выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания: фаянса, фарфора - тарелки, блюда, чашки, столовые приборы, инвентарь для раздачи питания - из нержавеющей стали.
 - посуда и инвентарь, используемые для раздачи должны быть промаркированы и использоваться по назначению, иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
 - не допускается использование посуды и инвентаря с отбитыми краями, трещинами, сколами, с дефектами и механическими повреждениями, пластмассовой посуды и столовых приборов из алюминия.
 - для персонала выделяется отдельная посуда, маркируется и хранится отдельно от детской.
 - количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.
 3. Питание в группах организуется в соответствии с возрастным режимом.
 4. Получение пищи с пищеблока на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.
 5. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
 6. Мытье посуды осуществляется в соответствии с Инструкциями по мытью посуды, по использованию моющих и дезинфицирующих средств, утвержденными заведующим МАДОУ
 7. Во время получения, раздачи и организации питания воспитанников в группе работники должны использовать санитарную одежду и головной убор.
 4. Перед раздачей пищи столы промываются и сервируются в соответствии с меню.
 6. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

Организация питьевого режима

1. Питьевой режим в МАДОУ организуется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
 - вода кипятится не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
 - перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
 - время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике
2. Ответственный за кипячение воды и своевременную смену в соответствии с графиком на пищеблоке – шеф-повар МАДОУ.
3. Ответственные за смену воду в группах:
 - 6.15-6.30 – воспитатели
 - 9.00, 12.00, 15.00 – младшие воспитатели
4. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

Финансовое обеспечение

1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет: средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата).
2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.
3. Родительская плата не взимается за детей-инвалидов, детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей.

Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

1. Заведующий детским садом:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

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

4. Работники пищеблока:

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

5. Воспитатели:

- представляют делопроизводителю заявку на количество воспитанников на питание воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- 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;
- выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.

6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

Контроль за организацией питания

7. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля МАДОУ, утвержденной заведующим детским садом.

8. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

9. Ответственность

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