СОГЛАСОВАНО:
на Общем собрании трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №199»
Протокол №4 от 19.08.2026

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №199»
от 31.08.2026 №68/2-осн
Легостаева Анна Сергеевна Подписано цифровой подписью: Легостаева Анна Сергеевна Дата: 2026.09.02 15:24:58 +07'00' А.С. Легостаева

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №199»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №199» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. №19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения»; Уставом Учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации содержащие охрану здоровья детей.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и

сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование навыков пищевого поведения.

3. Требования к организации питания воспитанников Учреждения

3.1. Организация питания должна обеспечивать воспитанникам с режимом пребывания (полный день 12 часов) 4-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5%. С режимом кратковременного пребывания (4 часа) сбалансированным 2-х разовым питанием, (завтрак, обед) в соответствии с основным (организованным) меню.

Питание воспитанников Учреждения должно удовлетворять физиологические потребности в основных пищевых веществах и энергии (в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3.2. При организации питания необходимо учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья.

3.2.1. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:

- лечебное и диетическое питание организовывается в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) ребенка, назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

3.3. Питание воспитанников Учреждения организованно в соответствии с основным (организованным) меню согласно требованиям, к составлению меню СанПиНом 2.3/2.4.4282-26. Основное (организованное) меню, утверждается заведующим Учреждения.

3.3.1. Требования к составлению основного (организованного) меню для организации питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет, с 3-х до 7-ми лет.

3.3.2. В основном (организованном) меню предусматривается распределение блюд кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

3.3.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственно, при составлении меню учитывается

рекомендуемое распределение в процентном соотношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

3.3.2.2. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам суммарным объемам блюд по приемам пищи и потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26 (Приложение 10).

3.3.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.3.5. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) для детей составляет:

- от 1,5 до 3 лет: белки (г/сут.) 42; жиры (г/сут.) 47; углеводы (г/сут.) 203; энергетическая ценность (ккал/сут.) 1400.

- от 3 до 7 лет: белки (г/сут.) 54; жиры (г/сут.) 60; углеводы (г/сут.) 261; энергетическая ценность (ккал/сут.) 1800.

3.3.6. При составлении основного (организованного меню) следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в Учреждении с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.3.7. 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 пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение №11 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовится в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед подачей. 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.

3.3.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждом групповом помещении. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийность порции, а также замены блюд для детей с пищевой аллергией и

сахарным диабетом при предоставлении диагноза родителями (законными представителями) воспитанников.

3.3.9. Информация об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню, размещается на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

3.3.10. В Учреждении учитываются требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложение №9) к объему порций приготавливаемых блюд для воспитанников разного возраста, ведется ведомость контроля за рационом питания.

3.3.11. В Учреждении организован питьевой режим. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным разливом упакованной воды (помп), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества детей согласно списочному составу, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных контейнеров для чистой и использованной посуды.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Бутыли с водой должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Помпы должны подвергаться мойке с периодичность, предусмотренной инструкцией по эксплуатации.

3.3.12. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 мину;

- 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 три часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в Учреждении в произвольной форме.

3.4 Оборудование и содержание пищеблока

3.4.1. Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.4.2. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающимися мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ»- сырое мясо, «СК»- сырые куры, «СР»- сырая рыба, «СО» сырые овощи, «ВМ»- вареное мясо, «ВР»-вареная рыба, «ВО»-вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х»-хлеб, «Зелень».

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовятся в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда храниться в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

3.4.3. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти с применением моющих средств.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.4.4. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

3.5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26, который хранится в течении года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26, который хранится в течении года.

3.5.3. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

3.5.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях.

3.5.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

3.5.7. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской упаковке на подтоварниках или на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба, крошки сметаются специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи-при температуре не выше +10 С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается для использования в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

3.5.8. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке

при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С+/- 2 С, но не более часа.

3.5.9. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

3.5.10. При кулинарной обротке пищевых продуктов, необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26, а также соблюдать санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мяса или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250-280 С, в течении 20-25 мин.

Суфле, запеканки, готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запекаются в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При приготовлении 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 течении 5-7 минут и хранится в нем при температуре + 75 С, до раздачи не более 1 часа.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При приготовлении картофельного (овощного) пюре, используется мясорубка.

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

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

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

3.5.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этого промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: 1. обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; 2. Обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; 3. Ополаскивание проточной водой в течении не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

3.5.12 Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

3.5.13. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытираю.

3.5.14. 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.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находится на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.5.15. При обработке овощей необходимо соблюдать следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мину небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

3.5.16. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

3.5.17. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порцинируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их подачей в групповых помещениях.

3.6. Порядок доставки продуктов в Учреждение.

3.6.1. Порядок поставки определяется договором между поставщиком и Учреждением.

3.6.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания договора (контракта). Поставка товара осуществляется путем его доставки до Учреждения. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставки. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Вместе с товаром поставщик передает сопроводительные документы, указанные в спецификации. Входной контроль осуществляется ответственным лицом назначенным приказом заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок.

3.7. Условия и сроки хранения продуктов.

3.7.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.7.2. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов,

подтверждающие их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

3.7.4. Сроки хранения и реализация скоропортящихся продуктов должны соблюдаться соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26.

4. Контроль организации питания в Учреждении

4.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется заведующим Учреждения и ответственными лицами в соответствии с приказом заведующего Учреждения.

4.2. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии, в составе 5-ти человек, назначенной приказом заведующего Учреждения. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 20 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. В целях обеспечения безопасности и качественного приготовления пищи, бракеражная комиссия осуществляет контроль в соответствии с графиком работы на учебный год, утвержденным приказом заведующего учреждением.

4.3. Выдача пищи в группы Учреждения осуществляется строго по утвержденному графику.

4.4. Для контроля над закладкой продуктов, приказом заведующего Учреждения назначается комиссия низового контроля. Контроль осуществляется по утвержденному графику. Итоги контроля фиксируются в журнале низового контроля Учреждения.

4.5. Непосредственно после приготовления пищи отбираются суточные пробы готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарнир и напитки (третьи блюда) в количестве не менее 100 г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную или прокипячённую посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками и сохраняются не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре +2 - +6 С. согласно требованиям, указанным в СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом назначенным приказом заведующего Учреждения.

5. Порядок учета питания в Учреждении

5.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ об организации питания и о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание:

5.2.1. проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции на пищеблоке и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результат осмотра заносится в Гигиенический журнал (Приложение №1 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26) на бумажном и (или) электронном носителе;

5.2.2. ведет учет температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26), ведет учет температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26);

5.2.3. осуществляет контроль за рационом питания в Ведомости контроля за рационом питания (Приложение №13 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26). Составляет ежедневно меню-требование и передает на утверждение заведующему Учреждения.

5.3. Ежедневно с 7.45 до 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом количестве присутствующих воспитанников ответственному за питание.

5.4. На основании сведений, полученных от воспитателей, ответственный за питание до начала закладки продуктов и приготовления пищи вносит корректировки в меню-требование (или составляет дополнительное меню-требование) с учетом фактического количества детей, присутствующих на каждый прием пищи (обед, полдник, ужин).

5.5. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения нормы выхода блюда. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд.

5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) отсутствующие дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию – накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию, не производится, если они прошли обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, а также продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

В Учреждении проводится ежедневный мониторинг количества ужинающих воспитанников. В соответствии с проведенным мониторингом, воспитанники на ужин снимаются с питания (10%).

5.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, неучтенные в основном меню-требования, добавляются на питание, через оформление дополнительного меню-требования (дополнительной ведомости) на выдачу продуктов. Дополнительное меню-требование составляется ответственным за питание, утверждается заведующим Учреждения и передается на пищеблок до начала приготовления пищи.

5.8. Начисление платы за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняется воспитателями групп.

Число дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального использования бюджетных средств.

5.9. Расходы по обеспечению питания включают в оплату родителей (законных представителей), размер которой устанавливается нормативно – правовыми актами.

Размер родительской платы за присмотр и уход за детьми, категории граждан, освобожденных от родительской платы за присмотр и уход за детьми, устанавливается Учредителем и закрепляется в Договоре об образовании по образовательным программам дошкольного образования.

6. Компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

6.1. Заведующий Учреждения создает условия для организации качественного и сбалансированного питания воспитанников:

- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении;
- обеспечивает контроль за выполнение договора на закупку и поставку продуктов питания;
- материально – технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим и ответственными лицами Учреждения отражаются в должностных обязанностях и приказах заведующего Учреждения.

7. Документация, делопроизводство

7.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение о комиссии по закупке товаров, работ и услуг для нужд Учреждения;
- Положение об организации питания воспитанников в Учреждении;
- Положение о бракеражной комиссии Учреждения;
- Положение о низовом контроле Учреждения;
- Выписка из плана – графика внутриучрежденческого контроля;
- Договоры на поставку продуктов питания в Учреждение;
- Основное (организованное) меню, утвержденное заведующим Учреждения;
- Меню-требование на каждый день с выходом блюд;
- Технологические карты;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- График выдачи готовых блюд с пищеблока на группы;
- График низового контроля на пищеблоке;
- График приема пищи детей в группах;
- Приказы заведующего об организации питания в Учреждении.

8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

8.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждения.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего Учреждения.

8.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.