




**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 8 «Машенька» города Пензы
(МБДОУ детский сад №8 «Машенька» города Пензы)**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ № 8 детский сад № 8
«Машенька» города Пенза


_____ Г.А. Малькова
« 31 » _____ 2022 г.

**ПОРЯДОК
организации питания воспитанников
МБДОУ детский сад № 8 «Машенька»
города Пензы**

г. Пенза

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 8 «Машенька» города Пензы, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Порядок и ДОУ) разработан с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 N26 "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников образовательного учреждения;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на ДОУ, осуществляющее образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляются в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей(законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДОУ, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за

присмотр и уход за воспитанниками в ДОУ.

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10-дневным меню.

2.4. Питание воспитанников в ДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет). Для детей, находящихся в ДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.5. В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.5.2. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.

2.5.3. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.5.4. Руководитель ДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии с [сост.41,58,94 ФЗ-44](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и бракераж, который включает в себя:
 - органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - контроль целостности упаковки;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.5.4. настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 44-ФЗ ст.41,58,94:
 - Ежедневного меню-требования установленного образца;
 - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - Журнал здоровья.
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.6. Организация питания в ДООУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в ДООУ для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем ДООУ.

2.8. На основании примерного меню в ДООУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ о создании комиссии по приему продуктов питания;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп

(от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- Гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- сведения об исполнении договоров (контрактов);

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- журнал отбора суточных проб.

2.11. При поставке продуктов питания в ДОО поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (электронная сертификация поднадзорной продукции в автоматизированной системе «Меркурий») на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия, молочную продукцию, мясные и рыбные консервы. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка Товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных и нормативов (СанПин).

2.12. Организация питания воспитанников в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в легализации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОО. Для этого на информационных стендах для родителей

ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей;

2.14. 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;

2.15. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей;

2.16. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 до 9.00 подают воспитатели. В дни, когда заблаговременно известно, что количество присутствующих будет значительно отличаться от предыдущего дня, меню, по распоряжению руководителя, составляется на количество детей, которое указано в соответствующем приказе;

2.17. На следующий день в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд;

2.18. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию;

2.19. 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.

2.20. 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.

2.21. 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.

3. Контроль за организацией питания в ДОО

3.1. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляют руководитель ДОО, медицинский работник, бракеражная комиссия,

действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии».

4. Порядок поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Денежные средства, взимаемые с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, согласно Приказа Управления образования города Пензы от 01.06.2018 № 102 «Об установлении размера платы, взимаемой с родителями (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях города Пензы, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования» направляются в полном объеме на приобретение продуктов питания.

4.2. Источниками финансирования приобретения продуктов питания для муниципальных дошкольных образовательных учреждений наряду со средствами родителей (законных представителей) являются средства, предусмотренные для реализации ведомственной целевой программы «Расхода на организацию дотационного, бесплатного и льготного питания дошкольников» и средства на исполнение муниципального задания.

4.3. Размер дотации в рамках ведомственной целевой программы «Расхода на организацию дотационного, бесплатного и льготного питания дошкольников» составляет:

Для детей в возрасте до 3-х лет:

- одинокие матери, чей среднедушевой доход ниже установочного прожиточного минимума – 40 рублей;
- родителям (законным представителям) имеющих 3-х и более несовершеннолетних детей – 40 рублей;
- дети - инвалиды – 80 рублей;
- дети, оставшиеся без попечения родителей – 80 рублей;
- родители – инвалиды I, II, III групп – 80 рублей.

Для детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет:

- одинокие матери, чей среднедушевой доход ниже установочного прожиточного минимума – 46 рублей;
- родителям (законным представителям) имеющих 3-х и более несовершеннолетних детей – 46 рублей;
- дети - инвалиды – 92 рублей;
- дети, оставшиеся без попечения родителей – 92 рублей;
- родители – инвалиды I, II, III групп – 92 рублей.

Размер дотации за счет средств на исполнение муниципального задания составляет:

- для детей в возрасте до 3-х лет – 18,66 рублей;
- для детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет – 23,33 рублей.

4.4. В течении месяца в стоимости рациона питания допускается

небольшое отклонение от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Делопроизводство

5.1. В ДОУ хранятся действующие нормативно-правовые акты по организации питания воспитанников:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (;

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

5.2. В ДОУ содержится следующая документация по организации питания воспитанников:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- Гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- гражданско-правовые договора и дополнительные соглашения к ним;

- сведения об исполнении договоров;

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- журнал отбора суточных проб;

- меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н);

- приказы об организации питания воспитанников ДОУ.