



Согласовано:  
Председатель ППО  
МБДОУ детский сад  
комбинированного вида № 1  
Ф.А.Хевсокова

Утверждено  
МБДОУ детский сад  
комбинированного вида № 1  
С.С. Панкова



Приказ МБДОУ детский сад  
комбинированного вида № 1  
от 11.06.2021 г. № 170-О

Принято  
Общим собранием трудового коллектива  
Протокол № 16 от 28.06.2021г.

## Положение об организации детского питания в МБДОУ детский сад комбинированного вида №1.

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №1 разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам-образовательным программам дошкольного образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26.09.2013 № 30038), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативно-правовыми актами муниципального образования Успенского района, настоящим положением, локальными актами Учреждения.

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

1.3. Ответственность за организацию питания несет руководитель Учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работников пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, младший воспитатель).

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ (ред. от 02.07.2013) «О разращении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

2.1. Воспитанники получают сбалансированное 4-хразовое питание в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным законодательством Российской Федерации.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным медицинским персоналом, закрепленным за Учреждением и утвержденным заведующим Учреждения.

2.4. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей с занесением

данных в Журнал посещения воспитанников Учреждения и меню-требование.

2.13. Медицинский работник обязан:

-присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

-контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.

-ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей.

-анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией.

-ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.

-ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего, медсестры и дежурного повара.

2.14.В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%) и углеводов 55-58%.

2.15.Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.16.Ответственность за организацию питания детей в Учреждении возлагается на старшую медицинскую сестру.

2.17.Прием пищи проводится строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

2.18.Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.19.Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.20.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.21.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду –поварам, кладовщику:

-разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню -требованию.

-за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность завхоз детского сада и представитель поставщика.

-обнаруженные некачественные продукты, их недоставки или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.

-получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо –заместитель заведующего по АХЧ детского сада.

-выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню

-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

2.22.В целях организации контроля за приготовлением пищи создается комиссия по контролю за организацией питания.

2.23.Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

2.24.Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

2.25.Кладовщик ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

2.26.На пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно

-противоэпидемического режима;

-картотеку технологий приготовления блюд;

-график закладки продуктов;

-график выдачи готовых блюд;

-вымеренную посуду с указанием объемов;

2.27.Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.28.Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

2.29.Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ**

3.1.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

3.2.Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

3.3.Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5.К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8.Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

-во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);

- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;

-дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

-по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9.Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.10.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

### **4. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

4.1.К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание (старшая медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего Учреждения.

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день.

Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, куры, печень;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением сессии.

4.10. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## **5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, медицинским работником разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

