



Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №8 «Сказка»  
*С. И. Мальцева* С. И. Мальцева  
«14» января 2021г.

---

**Положение  
об организации питания  
МБДОУ «Детский сад №8 «Сказка»**

## 1. Общие положения

1.1. Положение об организации детского питания (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30.03.1999г.

№ 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г.

№ 26, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», с Уставом муниципального бюджетного дошкольного учреждения «Детский сад комбинированного вида №8 «Сказка» г. Гурьевска.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного учреждения

«Детский сад комбинированного вида №8 «Сказка» г. Гурьевска (далее - ДОО), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3 По вопросам организации питания ДОО взаимодействует с родителями воспитанников, с Управлением образования администрации Гурьевского муниципального района, муниципальным бюджетным учреждением

«Централизованная бухгалтерия образовательных учреждений» Гурьевского муниципального района, филиалом бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городах Гурьевске и Салаире, Гурьевском округе.

## 2. Порядок предоставления питания воспитанникам

2.1 Всем воспитанникам предоставляется четырехразовое горячее питание – завтрак, обед, полдник и ужин. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых.

2.2 При 12-часовом пребывании детей ДОО ориентируется на набор продуктов и среднесуточные нормы питания. Отклонение в выполнении норм питания до +/- 5% является допустимым. Калорийность рациона при этом должна составлять не менее 95% от суточной калорийности и распределять следующим образом: завтрак-20%, второй завтрак- 5%, обед- 35%, полдник- 15%, ужин-20%.

2.3. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, творог, рыбу, сыр, яйцо и другие. В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами. Объем пищи и выход блюд соответствует возрасту ребенка.

2.4. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим.

2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню- требование на следующий день и утверждается заведующим ДОО.

2.6. Для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет – меню-требование составляется. 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд;

— сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.7. Меню-требование является основным документов при приготовлении пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим запрещается. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется докладная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- требования не допускаются.

2.9. Режим питания устанавливается приказом заведующего ДОО в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания ДОО, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего ДОО.

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

2.11. Способ организации питания:

2.11.1. ДОО самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ДОО, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом заведующего ДОО ответственные из числа заместителя, воспитателей и обслуживающего персонала.

2.11.2. Медицинский работник присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюдо навыходе.

2.11.3. Объем приготовленной пищи должен соответствовать

количеству детей и объему разовых порций.

2.11.4. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.11.5. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работникам осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.11.6. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.12. Условия организации питания:

2.12.1. Для создания условий организации питания в ДОО в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-20 и предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.12.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.12.3. Для организации питания работники ДОО ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации льготного питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- положение о бракеражной комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурств.

### 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 детям.

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

3.3. Привлечение 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-х лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурного и каждого ребенка (например: салфетки 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;
- 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, помощник воспитателя 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. В первой младшей группе, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают (с разрешения родителей).

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра), определяется его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

4.3. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на ищблок.

44. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

45. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвышаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

— мясо, печень, так как перед закладкой размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит:

— овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

47. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд. Изменения в меню вносятся на последующие приемы пищи в соответствии с количеством пребывания детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

48. Расчет количества детей производится в целом по ДОО. Если расхождение между численностью воспитанников, указанных в меню-требовании и фактической численностью детей более, чем на 3 человека, то к меню-требованию выписывается требование-накладная на возврат или дополнение продуктов питания.

49. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **5. Обязанности участников процесса организации питания**



#### 5.1. Заведующий ДОО:

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

#### 5.2. Медицинский работник, ответственный за питание:

- контролирует деятельность воспитателей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками обедов;
- координирует работу в ДОО по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

#### 5.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

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

#### 5.4. Повар и работники пищеблока:

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

#### 5.5. Воспитатели:

- ежедневно представляют в столовую ДОО заявку для организации горячего питания на количество воспитанников на следующий день;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета ДОО предложения по улучшению питания.

#### 5.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в ДОО;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

### 6. Контроль за организацией питания

6.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники ДОО на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДОО.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего ДОО.

6.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

## 7.

### Ответственность

7.1. Руководитель ДОО, в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.

7.2. Все работники, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Пронумеровано и пронумеровано  
в количестве 10 листов  
Заведующий МБДОУ «Детский

С.И.Мальцева

Центра «Сказка»

