

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 234

«Детский сад комбинированного вида»

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете МАДОУ №234  
«Детский сад комбинированного вида»  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая МАДОУ №234 «Детский сад  
комбинированного вида»  
\_\_\_\_\_/Н.В. Простакишина/  
Приказ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель родительского комитета  
МАДОУ №234 «Детский сад  
комбинированного вида»

\_\_\_\_\_/Тупикина Д.Н./

## Положение

Об организации питания воспитанников

МАДОУ №234

«Детский сад комбинированного вида»

Кемерово 2022

## 1. Общие положения

Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее — Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении № 234 «Детский сад комбинированного вида» (далее — Учреждение), принято в соответствии с Законом РФ 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. Уставом МАДОУ № 234 «Детский сад комбинированного вида».

Положение устанавливает :

1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.1. Цели, задачи по организации питания в ДОУ

1.2. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

1.3. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося.

1.4. Соблюдение условий хранения продуктов питания в ДОУ.

1.5. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ

1.6. Деятельность бракеражной комиссии.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

1.8. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми: администрацией, медицинскими работниками, работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями ДОУ.

1.9. Основными задачами данного процесса являются:

создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием детей в ДОУ;

## 2. Организация питания в ДОУ

### 2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.

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

2.1.4. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания

2.1.5. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

## 2.2. Режим питания

2.2.1 ДОО обеспечивает сбалансированное 5-и разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности. суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

2.2.2. 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.

2.2.3. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.2.4 Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение СанПиН 2 3/2 4 3590-20)

2.2.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

2.2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

2.2.7. 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 продуктов по белкам и углеводам.

2.2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

2.2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОО, запрещается.

2.2.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ДООУ проводится круглогодичная искусственная витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей

использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

### 2.3. Условия организации питания

3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- 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;
- 

### 2.4. Меры по улучшению организации питания

4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

### 3. Организация работы пищеблока

- 3.1 Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 3.2 Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 3.3 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бригадной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается пробная проба готовой продукции.
- 3.4 Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).
- 3.5 Технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 3.6 Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из нержавеющей стали, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 3.7 Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, микроволновая печь.
- 3.8 В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.
- 3.9 Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 3.10 Ежедневно перед началом работы медсестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 3.11 Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать волосы булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.
- 3.12 Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню на стенде информирования. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

#### Питьевой режим

- 4.1 В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование минеральной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 4.2 Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.
- 4.3 При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## Организация питания воспитанников в группах

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя группы.

Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

Формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который составляет заведующий ДОУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную тару и разносится по группам.

Принуждать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

Своевременно вымыть столы в соответствии с инструкцией;

Своевременно вымыть руки;

Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

Проветрить помещение;

При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме групп).

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

Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и приказом № 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

## Порядок учета питания в ДОУ

К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за учет, определяет его функциональные обязанности.

Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

Ежедневно Медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.

Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.

Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и контролировать выходы блюд на выходе.

## Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера ДОУ.

Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год планируются с учетом прогноза численности детей в ДООУ.

Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках платы, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

Удержание родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, оформленной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

Удержание родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 5-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

При отсутствии воспитанником детского сада родители (законные представители)

воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть за наступления дня отсутствия воспитанника.

При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного уведомления воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания

## 8. Контроль за организацией питания в ДООУ

При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил СанПиН 18-104-2014-01-001-2014» и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий «Санитарно-эпидемиологическое благополучие в организациях».

С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в работе привлекаются: администрация ДООУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание.

Администрация ДООУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

Заведующий производством, заместитель заведующей по АХР, кладовщик обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и лабораторным инвентарем.

Старшая медицинская сестра, заведующий производством осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- качеством отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технического оборудования, инвентаря (ежедневно);

соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);  
информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием готовых блюд (ежедневно);  
соблюдением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

Контрольная комиссия осуществляет деятельность в соответствии с «Положением о контрольной комиссии МАДОУ № 14 «Центр развития ребёнка – детский сад»:

контролирует закладку продуктов;  
следит за наличием остатков;  
проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;  
следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;  
разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;  
формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;  
вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:  
1 раз в год на общем родительском собрании.

## 2. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

Следующий ДОУ:

несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;  
обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;  
назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;  
обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании.  
утверждает 10 – дневное меню;  
контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;  
обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;  
контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;  
обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

Складовщик:

- контролирует выполнение натуральных норм;  
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

Менеджер заведующей по АХР:

заключает договоры на поставку продуктов питания.

Воспитатели:

несут ответственность за организацию питания в группе;  
несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание,  
ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;  
ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;  
предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;  
вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают 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;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

## 10. Ведение специальной документации по питанию

1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания

2. При организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания воспитанников;
  - договоры на поставку продуктов питания;
  - примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 3 до 5 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
  - меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
  - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
  - журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
  - заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
  - журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
  - книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- Различные информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- Различные графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- Ежедневное меню-требование на следующий день.