

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 37 «Соловушка» Старооскольского городского округа

**ПРИНЯТО**

на общем собрании работников  
МБДОУ ДС № 37 «Соловушка»  
Протокол от « 11 » января 2021 г.  
№ 1

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом заведующего  
МБДОУ ДС №37 «Соловушка»  
от « 15 » января 2021 г.  
№ 15

**Положение**

**об организации питания воспитанников**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада №37 «Соловушка» Старооскольского городского округа

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №37 «Соловушка» Старооскольского городского округа (далее — Учреждение) в соответствии с:

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590 — 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- санитарными правилами СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28;

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001 г., 10.01.2003 г., 22.08.2004 г.;

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ/ст. 1728 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- инструкцией по проведению С-витаминации, утверждённой Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15;

- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984 г. №11-14/22-6;

- методическими рекомендациями «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87,11-4/6-33 от 13.03.1987г.1.2.

1.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществлением образовательной деятельности по общеобразовательным программам дошкольного образования ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждением, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации

питания воспитанников (работники пищеблока, заместитель заведующего по АХЧ, старшая медсестра, старший воспитатель).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

## **2. Организация приготовления пищи на пищеблоке**

2.1. Дети, посещающие Учреждение, с 12-ти часовым пребыванием должны получать пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %. В промежутке между завтраком и обедом производится дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Для детей в возрасте от 2 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 СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

2.8. При отсутствии каких - либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 37 «Соловушка» Старооскольского городского округа

равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Исправления в меню-раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

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

2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12. Выдача готовой пищи детям производится только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третье и прочие блюда – не менее 100 гр. и хранятся 48 часов при  $t +2 - +6 \text{ C}$  в отдельном холодильнике.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация 3 блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии в составе повара, заведующего, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.16. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет приёмочная комиссия, назначенная приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и

безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. 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.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование: электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.23. 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.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 37 «Соловушка» Старооскольского городского округа

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.28. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета.

2.29. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

2.30. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.31. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится Централизованной бухгалтерией управления образования на основании табелей учета посещаемости детей. Количество детодней по табелям посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию.

2.32. 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.

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

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

2.35. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

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

2.37. 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).

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

### **3. Организация питания воспитанников в группах**

3.1. Питание детей организуется в помещении группы. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

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

3.3. 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.

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

3.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

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

3.7. 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).

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

3.9. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду и хранить её отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3.10. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 37 «Соловушка» Старооскольского городского округа

- разливают 3 блюда;
- в салатницы раскладывают салат (порционные овощи) при наличии в меню;
- 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

#### **4. Контроль качества питания**

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинскому работнику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям с увеличением объема порций.

4.5. На следующий прием пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку.

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

4.7. Если фактическое количество детей на завтрак больше чем запланировано медицинским работником накануне, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется накладная и вносятся изменения в меню на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 37 «Соловушка» Старооскольского городского округа

4.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования 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. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера УО.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату за присмотр и уход, размер которой устанавливается постановлением главы администрации Старооскольского городского округа.

4.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается муниципальным бюджетом.

## **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении**

5.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Несёт персональную ответственность за организацией питания детей в Учреждении;

5.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, медицинским работником, работниками пищеблока, отражаются в должностных инструкциях.