


СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного  
комитета МБДОУ д/с № 453  
 Власова Л.С.  
От 29.12.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ от 09.01.2023 г. № 03-од  
Заведующий МБДОУ д/с № 453  
 Каменева Е.П.  


ПРИНЯТО:

На общем собрании трудового  
коллектива  
Протокол № 2 от 29.12.2022г

Принято

На собрании Совета Учреждения  
Протокол № 2 от 29.12.2022 г.

## Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 453

### 1. Общие положения

1.1 Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее- Положение) Разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к воспитанию и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановление главного государственного врача РФ № 32 от 27.10.202, Уставом МБДОУ д/с № 453;

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 453» (далее- МБДОУ д/с № 453) требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в МБДОУ д/с № 453; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в МБДОУ д/с № 453.

1.4. Положение разработано с целью улучшения организации питания воспитанников в Учреждении.

1.5. Регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) воспитанников совместной с администрацией ДООУ родительского контроля за организацией питания воспитанников ДООУ.

## **2. Задачи**

Основными задачами организации питания детей в МБДООУ д/с № 453 является:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Требования к организации питания.**

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДООУ д/с №453 должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарными правилами и законодательством.

3.4. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

3.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

3.6. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.

3.7. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов, бутилированная вода.

3.8. В организации разрабатывается и утверждается заведующим ДООУ примерное 10 дневное меню.

## **4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ д\с №453.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. На родительских собраниях работники МБДОУ д\с №453 рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.8. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом (калькулятором) с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

## **5. Выдача готовой пищи**

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. 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.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы заместителем заведующего (заместителем заведующего).

## **6. Организация питания детей в группах**

6.1. 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 воспитанниками.

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

6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. 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.

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

6.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся 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, 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.

6.8. В группах раннего возраста воспитанники, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **7. Порядок учета питания**

7.1. К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно калькулятор (заведующий хозяйством) составляет меню-раскладку на следующий день. Меню считывается на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 7.30 до 8.30 утра, подают воспитатели.

7.3. Воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.4. 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.

7.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

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

7.7. 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.

7.8. 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.

## 8. Контроль организации питания

8.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ д\с №453 следует руководствоваться санитарными правилами.

8.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет лицо, назначенное приказом заведующего МБДОУ д\с №453. Функции контроля качества питания могут быть возложены приказом на комиссию. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года заведующим МБДОУ д\с № 453 и внепланово.

8.3. Так же осуществляет контроль питания родители (законные представители) воспитанников ДОУ. На заседании совета Учреждения выбирается комиссия по родительскому контролю. Разрабатывается и утверждается план работы родителями над организацией питания, порядок доступа в помещения по приготовлению пищи и приему пищи детьми. При проведении Комиссией мероприятий родительского контроля за организацией питания воспитанников оцениваются: - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; - условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - объем и вид пищевых отходов после приема пищи; информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании. Итоги проведенных мероприятий и проверок оформляются Комиссией в форме акта. Акты сдаются Комиссией для хранения калькулятору.

8.3. Лицо, осуществляющее контроль за организацией питания:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в МБДОУ д\с №453 соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение

санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

#### **9. Делопроизводство**

- 9.1. Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции».
- 9.2. Журнал «Бракераж готовой пищевой продукции».
- 9.3. Журнал «Гигиенический журнал (сотрудники)».
- 9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 9.5. Журнал «Ведомость контроля за рационом питания».
- 9.6. Журнал «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
- 9.7. Журнал «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».
- 9.8. Акты проверки по родительскому контролю.

Журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

#### **10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

- 10.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ д\с №453.
- 10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МБДОУ д\с №453.
- 10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.