


СОГЛАСОВАНО  
на Общем собрании  
трудового коллектива  
МБДОУ «Детский сад  
№195»  
Протокол от 21.12.2020  
№ 3

СОГЛАСОВАНО  
на Управляющем совете  
МБДОУ «Детский сад  
№195»  
Протокол от 15.12.2020г.  
№12

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МБДОУ «Детский сад №195»  
от 21.12.2020 г № 65/1-осн.  
 В.И.Большакова



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в муниципальном бюджетном**  
**дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №195»**  
**общеразвивающего вида**

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №195» общеразвивающего вида (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ,
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «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;
- «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32,
- приказом комитета по образованию г.Барнаула «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в МБДОУ, МАДОУ города Барнаула»,
- Уставом Учреждения.

1.3. Настоящее Положение принимается на Общем собрании трудового коллектива, Управляющем совете Учреждения, утверждается приказом заведующего Учреждением и вступает в силу со дня его утверждения.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2.Цели и задачи по организации питания в Учреждении**

2.1. Цель:

- удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основные задачи:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и времени пребывания в Учреждении;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 100%;

- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и т.д.);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;
- координация деятельности с товаропроизводителями, поставщиками.

### **3. Порядок организации питания**

3.1. Правильная организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рационального питания;
- использования разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня для каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями (законными представителями) по организации питания в домашних условиях;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений, в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи воспитанника, правильная организация питания воспитанников в группах;
- учет эффективности питания воспитанников.

3.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) детей в соответствии с их возрастом и 12-ти часовым пребыванием (с 07.00 до 19.00ч.) в Учреждении по установленным нормам в Учреждении.

3.3. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 1-но разовое питание (обед) детей в соответствии с их возрастом и 4-х часовым пребыванием (с 09.00 до 13.00ч.) в Учреждении по установленным нормам.

3.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем образовательную программу дошкольного образования.

3.5. Организация питания воспитанников осуществляется самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждении самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными

предпринимателями из числа организаций-поставщиков, рекомендуемых Учредителем.

3.6. Приказом заведующего Учреждении назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

3.7. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «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, «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32. Питание осуществляется на основании примерного 10-тидневного меню, разработанного по сезонам. Меню утверждается заведующим Учреждением.

3.8. Меню составлено отдельно для детей ясельного (от 1,5 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) с учетом длительности пребывания детей в Учреждении.

3.9. В соответствии с п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом отсутствия второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

3.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

3.11. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.12. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню, в котором указываются наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.13. В соответствии с п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

3.14. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждением и размещается в доступном месте.

3.15. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.16. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета срока реализации на упаковке, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6С) и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

3.17. При составлении меню учитывается численность воспитанников.

3.18. При составлении меню разрешается снижение численности воспитанников на ужин от 20 % и более.

3.19. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация, осуществляется из расчета для детей 1-3 лет – 35мг, для детей 3-7 лет – 50мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15С° (для компота) и 35С° (для киселя) непосредственно перед реализацией.

3.20. В Учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду, а также наличием посуды из расчета списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. Допускается использование кипяченной воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.21. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, соответствующий санитарным нормам и требованиям;
- штат работников (повара, подсобный работник) для приготовления пищи;
- штат помощников воспитателей для раздачи пищи;
- оборудованную зону в группах.

3.22. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

3.23. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.24. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка. Один раз в месяц - генеральная уборка, с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную и гигиеническую подготовку не реже одного раза в год.

3.26. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.27. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативной технической документацией. Складские помещения для хранения сухих и сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.28. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.29. Доставка продуктов питания в Учреждение осуществляется транспортом поставщиков своевременно, согласно договоров с производителями, продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.30. При получении продуктов питания кладовщик (приемочная комиссия) проверяют соответствие количества, ассортимент, качество поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале.

3.31. В случае несоответствия качества продукции Учреждение отказывается от получения продукции от поставщика, оформляет письменно претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

3.32. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

3.33. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: первое блюдо, гарниры и напитки не менее 100 г., порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции) с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Проба отбирается в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающие) - отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие, храниться не менее 48 часов в холодильнике при температуре +2 -+6 С.

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

4.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем, помощником воспитателя и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;

- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

4.4. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиНом);
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и участие каждого ребенка.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах раннего, младшего возраста воспитатели, помощники воспитателя докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

## **5. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.**

5.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на продукты питания (включая транспортные расходы).

5.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы за присмотр и уход;
- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих детей, в форме оплаты содержания детей в Учреждении частично или полностью.

5.3. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и средств, предусмотренных на организацию питания.

5.4. В случае непосещения ребенком Учреждения по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.

5.5. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) в Учреждение, осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждение.

## **6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

6.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

6.3. Ежедневно внештатный медицинский работник, или ответственный за питание по приказу заведующего составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.30 ч. отмечаются в журнале.

6.4. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- стоимость и наличие продуктов.

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

6.6. Меню-требование составляется медицинским работником, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, кладовщиком, выдающим продукты.

6.7. На следующий день, в 8.30 медицинский работник проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.8. В случае снижения численности детей до 3-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требования, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного, а также детям младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда и идет для суточной пробы.

6.9. В случае снижения численности детей свыше 3-х 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.

6.10. В случае снижения численности детей свыше 3-х детей, производится возврат основных продуктов (мясо, масло, сахар, яйцо).

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

- мясо, так как перед закладкой, производимой в 9.00 ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

6.14. 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 средств.

6.15. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

6.16. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом комитета по образованию города Барнаула.

6.17. 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.

## **7. Контроль за организацией питания**

7.1. Заведующий, внештатный медицинский работник осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

7.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно Программе производственного контроля, в соответствии с установленным порядком и периодичностью в Учреждении.

7.3. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей, фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

7.4. В целях контроля за правильной организацией питания воспитанников заведующим совместно с медицинским персоналом, старшим воспитателем разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год.

7.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Управляющего совета, Попечительского совета Учреждения.



7.6 .В целях осуществления контроля питания детей, качества приготовления и раздачи пищи в Учреждении создана и действует бракеражная комиссия.

7.6.1. Состав бракеражной комиссии:

- медицинский работник или ответственный за питание в Учреждении по приказу заведующего,
- кладовщик,
- бухгалтер.

## **8. Отчетность и делопроизводство**

8.1. Заведующий осуществляет квартальный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников, по натуральным нормам питания.

8.2. Отчеты по организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса, по мере необходимости рассматриваются на административных совещаниях при заведующем для принятия управленческих решений.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).