

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий муниципального дошкольного  
образовательного учреждения  
детского сада № 63

\_\_\_\_\_ С. А. Чиж  
Приказ № 02-05/1-26 от « 01» сентября года

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**« Об организации питания**

**в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 63»**

**1. Общие положения.**

- 1.1 Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 63 (далее – детский сад)
- 1.2 Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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 детского сада № 63.

**2. Требования к организации питания детей, посещающих дошкольное  
образовательное учреждение.**

- 2.1 Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников детского сада.
- 2.2 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам 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». Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.3 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**3. Принципы организации питания.**

- 3.1 При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.2 При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 30-35%; уплотнённый полдник -15%

- 3.3 При организации питания администрация детского сада руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.4 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.5 На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем детского сада.
- 3.6 Для детей в возрасте от 1,5 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;
  - + данные о химическом составе блюд;
  - + сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- Для составления ежедневного меню медицинская сестра использует технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда. Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться.
- 3.7 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.8 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем детского сада, запрещается.
- 3.9 При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 3.10 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 3.11 Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинской сестры, представителя администрации, представителя родительского комитета (по возможности) после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.13 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется «С» витаминизация III блюда.
- 3.14 Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

- 4.1 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 детьми.
- 4.2 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем детского сада.
- 4.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4 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.
- 4.5 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).
- 4.6 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7 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;
  - ✚ подается первое блюдо;
  - ✚ дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
  - ✚ по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из под первого блюда;
  - ✚ дети приступают к приему второго блюда и тушеных овощей;
  - ✚ по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго блюда;
  - ✚ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8 В группах детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **5. Порядок учета питания**

- 5.1 К началу учебного года заведующий детским садом издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2 Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 09.00 утра, подают педагоги.
- 5.3 На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.4 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.
- 5.5 С последующим приемом пищи /обед, уплотненный полдник/ дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 5.6 Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.7 Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктом: мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, уплотненный полдник с оформлением накладных.
- 5.8 Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном исуммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 5.9 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.

## 6. Контроль организации питания

6.1 Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий детским садом.

6.2 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создается и действует бракеражная комиссия

6.3 Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- ✚ Заведующий детским садом;
- ✚ Медицинский работник
- ✚ Повара

Полномочия комиссии:

- ✚ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - ✚ проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
  - ✚ ежедневно следит за правильностью состояния меню;
  - ✚ контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - ✚ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - ✚ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - ✚ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - ✚ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - ✚ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
  - ✚ проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
  - ✚ комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 6.4 Ответственность за организацию питания возлагается на работников детского сада в соответствии с функциональными обязанностями:
- 6.5 Заведующий:
- ✚ Обеспечивает создание в детском саду необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения.
  - ✚ Принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.
  - ✚ Своевременно контролирует:
    - ✓ заключение договоров на поставки продуктов питания;
    - ✓ своевременное выставление котировочных заявок, заключение муниципальных контрактов;
    - ✓ тетрадь заказов и их выполнение;
    - ✓ выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);
    - ✓ ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком
    - ✓ ведение журнала бракеража готовой продукции медицинской сестрой;
    - ✓ закладку основных продуктов в котёл; выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);
    - ✓ снятие остатков продуктов питания (один раз в квартал).

- ✚ Принимает на работу в детский сад сотрудников только при наличии санитарной книжки.

- ✚ Осуществляет контроль за ведением бухгалтерского учета по питанию

#### 6.6 Медицинская сестра:

- ✚ составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;

- ✚ качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

- ✚ следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.

- ✚ контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.

- ✚ контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.

- ✚ контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.

- ✚ следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.

- ✚ следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинского осмотра и санминимума.

- ✚ ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состояние кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.

- ✚ проводит витаминизацию третьего блюда, ведет журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи.

- ✚ ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.

- ✚ старшая медицинская сестра посещает группы во время кормления детей, следит за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребёнка.

#### 6.7 Кладовщик:

- ✚ все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком детского сада. Не качественные продукты в детский сад не принимаются.

- ✚ на каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, регистрационное удостоверение, ветеринарное свидетельство). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

- ✚ при хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

- ✚ раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;

- ✚ товарное соседство продуктов;

- ✚ оптимальный температурный режим;

- ✚ соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;

- ✚ содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

- ✚ кладовая оборудована полками, шкафами, ларями отстоящими от пола на 15 см.

- ✚ сыпучие продукты могут храниться в дошкольном образовательном учреждении сроком до 1 месяца.

- ✚ запас овощей производится на срок до 7 дней.

- ✚ хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.

- ✚ условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.

- ✚ кладовщик составляет заявки на продукты питания.

#### 6.8 Повара:

- ✚ качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- ✚ отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

#### 6.9 Воспитатель:

- ✚ Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.

- ✚ Обучает детей сервировке стола.

- ✚ Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:
  - ✓ подготовка к приёму пищи;
  - ✓ обязательное тщательное мытьё рук;
  - ✓ правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;
  - ✓ правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.
- ✚ Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта.
- ✚ Контролирует соблюдение норм выдачи пищи помощником воспитателя.
- ✚ Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.
- ✚ Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.
- ✚ Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

#### 6.10 Младший воспитатель:

- ✚ соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.
- ✚ отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику.
- ✚ следит за санитарным состоянием раздаточной.
- ✚ осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно меняет посуду.
- ✚ осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков
- ✚ соблюдает режим питания.
- ✚ получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.
- ✚ убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СанПиН.
- ✚ готовит воду для полоскания рта.
- ✚ организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.

#### 6.11 Заместитель заведующего по АХР:

- ✚ хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
- ✚ Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием и посудой и пищеблок и группы для организации питания в дошкольном учреждении.
- ✚ Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

## 7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 7.1 Заведующий детским садом создаёт условия для организации питания детей
- 7.2 Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в детском саду.
- 7.3 Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 7.4 Распределение обязанностей по организации питания между заведующим детским садом, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

## 8. Финансирование расходов на питание детей в Организации

- 8.1 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего детского сада, главного бухгалтера.
- 8.2 Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Порядка взимания родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования.
- 8.3 Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования городского округа город Рыбинск.
- 8.4 Начисление оплаты за питание производится МУ «Центр обеспечения функционирования»

Департамента образования Администрации городского округа город Рыбинск Ярославской области на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. МУ «Центр обеспечения функционирования», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

- 8.5 Расчёт финансирования расходов на питание детей в детском саду осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 8.6 Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольной образовательной организации.

## **9. Делопроизводство**

- 9.1 Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 9.2 Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 9.3 Журнал «Осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания».
- 9.4 Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 9.5 Журнал учета витаминизации блюд.
- 9.6 Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

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

- 10.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего детским садом.
- 10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего детским садом.