

Принято на педагогическом совете  
МДОУ «Детский сад № 167»  
протокол №5 от 31.08.2021г.

С учетом мнения Совета родителей  
(родителей, законных представителей)  
протокол № 6 от 31.08.2021г.

**Положение  
об организации питания дошкольников  
муниципального дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад №167»**

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов для ДОО СанПиН 2.4.1.3049-13, «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.08. 2015№ 41, договором с ООО «Комбинат социального питания», Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 167» (далее - ДОУ).
- 1.2. 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 «Детский сад № 167».
- 1.3. «Комбинат социального питания» обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ.
- 1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

## **2. Требования к организации питания детей, посещающих ДОУ.**

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОУ, 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 ДОУ.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»
- 2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат.
- 2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### 3. Организация питания на пищеблоке ДОУ

- 3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.2. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.
- 3.3. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 3.4. Воспитанники ДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 3.5. Объем пищи и выход блюд проверяется бракеражной комиссией в соответствие с меню.
- 3.6. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 15-дневным меню, разработанным Обществом ограниченной ответственностью «Комбинат социального питания» г. Ярославля, основанный на физиологических потребностях детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.7. Транспортирование пищевых продуктов осуществляет ООО «Комбинат социального питания» специальным автотранспортом, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.
- 3.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.9. При наличии у детей, справки от диетолога с перечнем замещенных продуктов в детском саду проводят блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности. Контроль за заменой продуктов осуществляет медицинская сестра по организации питания.
- 3.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Готовая пища детям выдается с разрешения бракеражной комиссии (не менее 3 человек) после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Посуду с пробами маркируют с указанием времени приема пищи и датой отбора.
- 3.13. Контроль, за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра по питанию.

- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.
- 3.15. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.
- 3.16. Выдача пищи на группы осуществляется младшим воспитателям строго по графику.
- 3.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.18. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.
- 3.19. Контроль, за фактическим питанием осуществляется заведующим и медицинскими работниками ДООУ.
- 3.20. Для организации питьевого режима в ДООУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 3.21. Информирование об ассортименте питания ребенка путем, вывешивания меню на раздаче, в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода дневного рациона.

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

- 4.1. За организацию 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;
  - в соблюдении теплового режима в соответствии санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.
- 4.3. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.
- 4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя:
- промывает столы горячей водой с мылом;
  - тщательно моет руки;
  - надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервирует столы в соответствии с приемом пищи по количеству воспитанников.
- 4.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом. (Со средней группы воспитанник приучается пользоваться вилок, со старшей группы- ножом. При сервировке: нож (лезвием к тарелке) и ложка (углублением вниз) находиться справа от

тарелки, а вилка (зубчиками кверху)- слева; если сервировка без ножа - ложка с вилкой справа от тарелки.)

- 4.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 4.7. Категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.
- 4.8. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
  - помощник воспитателя разливает третье блюдо;
  - раскладывает первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи первого блюда;
  - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подает второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.9. 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 дети со средней группы относят за собой часть посуды).
- 4.10. Подают и убирают посуду слева от сидящего воспитанника.
- 4.11. Младший воспитатель моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировки
- 4.12. Прием пищи воспитателем и помощником воспитателя осуществляется поочередно.
- 4.13. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель, в соответствии с объемом выданной порцией.
- 4.14. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

## **5. Порядок учета питания в ДОУ**

- 5.1. В начале учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей.
- 5.3. Ежедневно до 9.30 ответственный за организацию питания отправляет сведения о количестве питающихся в форме заявки по электронной почте ООО «Комбинат социального питания». В конце каждого текущего рабочего дня представитель ДОУ подтверждает объем оказанной услуги по электронной почте.

- 5.4. Ежедневно до 8.30 воспитатели групп подают сведения о фактическом присутствии детей ответственному лицу за организацию питания, которое оформляет заявку.
- 5.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 5.6. На приемы пищи (питание в обед, полдник, ужин) регулируется в соответствии с количеством прибывших детей, согласно, меню-раскладки. Ответственный за организацию питания обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 5.7. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДОУ на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги и несут за достоверность представленных сведений.
- 5.8. Число детей по табелям посещаемости должно строго соответствовать, выписанным порциям.

## **6. Контроль за организацией питания детей**

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет медицинский персонал, заведующий ДОУ.
- 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 ДОУ создана бракеражная комиссия:
- Состав комиссии:
- Заведующий ДОУ;
  - Медицинский работник;
  - Старший повар
- Полномочия комиссия:
- 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.
- 6.3. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ДОУ (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

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

### 7.1. Заведующий ДОУ:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- утверждает 15- дневное меню, согласовав с ООО «Комбинат социального питания»;
- контролирует соблюдение требований СанПиНа в помещении детского сада.

### 7.2 Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

#### 7.2.1. Медицинский работник:

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 15-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

#### 7.2.2. Зав. производством по питанию:

- качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- ведение журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

#### 7.2.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты и времени приёма пищи.

#### 7.2.4. Зам. заведующего по-АХР:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

#### 7.2.5. Воспитатели групп:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.
- формируют культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи, а также представление о правильном питании.

#### 7.2.6. Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

#### 7.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ 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 питания.

## **8. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ**

- 8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.
- 8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения муниципального образования г. Ярославля.
- 8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется бюджетных средств для воспитанников льготной категории на основании Федерального Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 8.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МДОУ «Детский сад № 167, на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детей по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 8.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств;
- 8.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.



## **9. Делопроизводство**

- 9.1. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 9.2. Журнал учета витаминизации блюд.
- 9.3. Журнал «Накопительная ведомость по белкам, жирам, углеводам и расчета калорийности».
- 9.4. Журнал «Табель посещаемости детей».

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

- 10.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего ДОУ.
- 10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего ДОУ.
- 10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.