

**Принято:**  
Педагогическим советом  
МБДОУ «Сказка»  
Протокол № 1  
от «26» августа 2021 г.

**Согласовано:**  
С учетом мнения совета родителей

**Утверждаю:**  
Заведующий МБДОУ  
«Сказка»  
Н.С. Стромиллова  
Приказ № 1 от 26.08.2021 г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ** **об организации питания в МБДОУ «Сказка»**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Сказка» (далее – Учреждение).
- 1.2. Положение разработано с целью организации в Учреждении качественного питания, создания оптимальных условий для обеспечения безопасности питания детей в Учреждении в соответствии с Федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.
- 1.3. Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, организацию питания в группах, контроль за организацией питания, финансирование расходов на питание.

### **2. Порядок организации питания в Учреждении**

- 2.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на основе электронного программного продукта «Детский сад. Питание».
- 2.2. Заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственных за организацию питания на учебный год с определением функциональных обязанностей.
- 2.3. Питание в Учреждении осуществляется посредством основного (организованного) меню (далее – Меню), включающего горячее питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии).
- 2.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, лечебное и диетическое питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.
- 2.5. Выдача детям рационов питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных приказом по Учреждению.

- 2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей: для детей от 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет.
- 2.7. Меню разрабатывается Учреждением самостоятельно, утверждается приказом по Учреждению.
- 2.8. Ежедневное меню для каждой возрастной группы детей размещается для родителей (законных представителей) детей в информационных уголках в фойе Учреждения, а также на сайте Учреждения <http://ds-skazka19.ru/> в подразделе «Материально-техническое обеспечение и оснащение образовательного процесса» основного раздела «Сведения об образовательной организации» с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Также в информационных уголках для родителей размещаются рекомендации по организации здорового питания детей.
- 2.9. Для каждого блюда составляется технологическая карта. Технологические карты утверждаются приказом по Учреждению.
- 2.10. На основе Меню ежедневно составляется меню-требование. Меню-требование составляется отдельно для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту детей.
- 2.11. Меню-требование утверждается заведующим Учреждения или лицом его замещающим. После утверждения меню-требования повара получают продукты питания со склада.
- 2.12. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.13. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждения запрещается.
- 2.14. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 2.15. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.16. При закладке основных продуктов в котел присутствует медицинский работник.
- 2.17. Выдавать готовую пищу детям следует строго с разрешения бракеражной комиссии. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по Учреждению. После снятия пробы делается запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация третьего блюда (компот, кисель).
- 2.19. В целях профилактики йододефицидных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 2.20. Выдача пищи на группы осуществляется по утвержденному графику.
- 2.21. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке по каждому приему пищи отбираются суточные пробы от каждого блюда, суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 до +6.

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

3.1. Организация 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.
- 3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.3. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с моющими средствами;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности допускается привлекать детей к дежурству, объем выполняемых детьми поручений определяется возрастными особенностями в соответствии с образовательной программой дошкольного образования.
- 3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.6. При сервировке и подаче блюд обеспечиваются следующие требования:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - салат, порционные овощи, фрукты согласно меню раскладывают в блюда;
  - каши, молочные супы, первое блюдо подаются в глубокой тарелке, второе блюдо – в порционной тарелке;
  - дети в обед начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
  - в обед по мере употребления детьми блюд (салат, первое блюдо) младший воспитатель подает следующее блюдо.
- 3.7. В группах детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, проводится докармливание детей.
- 3.8. Воспитатели организуют в группах работу по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, навыков здорового питания и пр. в соответствии с Образовательной программой Учреждения.

#### **4. Контроль организации питания**

- 4.1. В целях осуществления контроля за организацией питания в Учреждении, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи осуществляется производственный контроль не менее двух раз в год.
- 4.2. В Учреждении разработана циклограмма контроля за организацией питания и действуют следующие комиссии:
- 4.2.1. Комиссия общественного контроля за организацией питания:
- В состав комиссии общественного контроля за организацией питания входит: от работников – председатель профсоюзного комитета Учреждения (заместитель председателя), председатель общего собрания работников Учреждения, от администрации - старший воспитатель, от родителей председатель совета Учреждения.
  - Полномочия комиссии общественного контроля за организацией питания:
    - а) проверяет условия хранения продуктов питания в складских помещениях и их качество;
    - б) контролирует санитарное состояние пищеблока, складских помещений;
    - в) отслеживает соответствие меню на день Примерному десятидневному меню, качество готовых блюд;

г) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

д) проверяет закладку основных продуктов.

С целью оформления результатов контроля за организацией питания в Учреждении члены комиссии заполняют соответствующие акты.

4.2.2. Бракеражная комиссия:

- В состав бракеражной комиссии входят заведующий Учреждения, медицинский работник, старший воспитатель. При отсутствии кого-либо из членов комиссии (больничный лист, отпуск и пр.) приказом по Учреждению утверждается новый состав бракеражной комиссии.

- Полномочия бракеражной комиссия:

а) осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке продуктов питания;

б) осуществляет контроль хранения и сроков реализации продуктов питания; следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

в) проверяет соответствие объемов приготовленных блюд объему разовых порций и количеству детей в соответствии с меню-требованием;

г) осуществляет контроль за закладкой продуктов питания;

д) осуществляет контроль качества приготовления пищи, проводит органолептическую оценку готовых блюд, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

е) комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи, в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## **5. Финансирование расходов на питание детей**

5.1. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается на основании постановления администрации города Черногорска.

5.2. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией городского управления образованием администрации города Черногорска на основании табелей посещаемости, которые ведут воспитатели групп.

5.3. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании по меню-требованию.

5.4. Табели посещаемости закрываются в конце каждого месяца. В случае болезни ребенка производится перерасчет родительской платы на основании медицинской справки.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Положение принимается с учетом мнения совета родителей, утверждается приказом заведующего.

6.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся приказом заведующего учреждения.

6.3. Положение действительно до утверждения нового.