

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по художественно – эстетическому развитию детей  
№ 29 «Сибирячок»

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
МБДОУ д/с № 29  
Протокол № 3 от 23.03.2021 г.



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом МБДОУ д/с № 29  
№ 01-05/43 от 23.03.2021 г.  
Заведующий МБДОУ д/с № 29  
Т.О. Рыгалова

**Положение  
об организации питания воспитанников  
Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения «Детский сад  
общеразвивающего вида с приоритетным  
осуществлением деятельности по художественно –  
эстетическому развитию детей № 29 «Сибирячок»**

Введено в действие с 23.03.2021 г.

2021 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 марта 2020 года;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодежи» № 28 от 28.09.2020 г.;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3-2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» № 32 от 27.10.2020 г.;

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 01.03.2020 г.,

- Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей № 29 «Сибирячок» (МБДОУ д/с № 29).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МБДОУ д/с № 29.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в МБДОУ д/с № 29, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МБДОУ д/с № 29 и документацию.

1.4. Финансовое обеспечение МБДОУ д/с № 29 на организацию питания воспитанников осуществляется за счет:

- субсидий, выделяемых на выполнение муниципального задания;

- субсидий (на иные цели), не связанные с выполнением муниципального задания;

- доходов от оказания услуг, выполнения работ, на плату сверх установленного муниципального задания.

1.5. Сумма средств на продукты питания рассчитывается исходя из нормы суточной потребности в основных пищевых веществах (СанПиН 2.3-2.4.3590-20), действующих цен на продукты питания и режима работы группы, которую посещает воспитанник.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.7. Организация питания воспитанников МБДОУ д/с № 29 осуществляется во взаимодействии со специалистами Муниципального казенного учреждения «Центр обеспечения деятельности образовательных учреждений» (далее – МКУ ЦОДОУ) на основании договора безвозмездного оказания услуг, заключенного между МБДОУ д/с № 29 (в лице заведующего) и МКУ ЦОДОУ (в лице директора).

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ д/с № 29 является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 29 являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ д/с № 29.

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

3.1. МБДОУ д/с № 29 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МБДОУ д/с № 29, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ д/с № 29, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией и бактерицидным оборудованием.

## **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МБДОУ д/с № 29.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ д/с № 29, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МКУ ЦОДОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ д/с № 29, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях,

обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ д/с № 29, который хранится в течение года.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем заведующего и медицинских работников МБДОУ д/с № 29, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ д/с № 29, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. МБДОУ д/с № 29 обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется подсобное помещение для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Подсобное помещение и холодильные камеры содержаться в чистоте, хорошо проветриваются.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники МБДОУ д/с № 29 получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона.

6.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребёнка.

6.3. Питание в МБДОУ д/с № 29 осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДОУ д/с № 29.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и

утверждается заведующим МБДОУ д/с № 29.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд (масса порции и калорийность порции);
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в МБДОУ д/с № 29, имеющих пищевые аллергии на продукты, в меню-требование обязательно включается замена продуктов.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ д/с № 29.

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ д/с № 29, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МБДОУ д/с № 29 составляется объяснительная записка с указанием причины.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню с указанием наименованием приема пищи, наименованием блюда, массы порции и калорийности порции на раздаче и в приемных групп.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий МБДОУ д/с № 29, медицинская сестра.

## **7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении.**

7.1. Контроль организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 29, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий МБДОУ д/с № 29.

7.2. В МБДОУ д/с № 29 созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных

кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы МБДОУ д/с № 29 осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ д/с № 29.

7.9. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ д/с № 29. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, выхода блюда, их калорийности.

7.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов для детского питания (по требованию СанПиН);
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи).

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник МБДОУ д/с № 29.

7.13. МБДОУ д/с № 29 обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.14. В компетенцию заведующего МБДОУ д/с № 29 по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.3-2.4.3590-20;
- обеспечение пищеблока МБДОУ д/с № 29 достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.15. 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.

7.16. Привлекать воспитанников МБДОУ д/с № 29 к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. 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.

7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

7.20. 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;
- по мере употребления воспитанниками МБДОУ д/с № 29 первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.21. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7.22. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г.) и Программой производственного контроля МБДОУ д/с № 29 в учреждении соблюдается питьевой режим, график смены кипяченной воды каждые три часа.

## **8. Порядок учета питания.**

8.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ д/с № 29 издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей и передает заказ продуктов в МКУ ЦОДОУ, в отдел по питанию.

8.3. Дети, отсутствующие в МБДОУ д/с № 29, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.4. 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. На следующий

день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.6. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ д/с № 29.

8.8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается согласно установленной Постановлением Администрации ЗАТО г. Зеленогорска.

## **9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.**

9.1. Заведующий МБДОУ д/с № 29 создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ д/с № 29.

9.3. Заведующий МБДОУ д/с № 29 представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока в МБДОУ д/с № 29 отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия, проводимые в МБДОУ д/с № 29:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;

- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд и их калорийности.

## **10. Финансирование расходов на питание воспитанников.**

10.1. Финансирование расходов на питание в МБДОУ д/с № 29 осуществляется за счёт бюджетных средств.



10.2. Объем финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

## **11. Контроль организации питания.**

11.1. К началу нового года заведующим МБДОУ д/с № 29 издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБДОУ д/с № 29, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в МБДОУ д/с № 29 осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МБДОУ д/с № 29 и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МБДОУ д/с № 29.

11.3. Заведующий МБДОУ д/с № 29 обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинский работник МБДОУ д/с № 29 осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками); положения по питанию.

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд и калорийности порции (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МБДОУ д/с № 29.

## **12. Документация.**

12.1. В МБДОУ д/с № 29 должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение об административном контроле организации и качества питания в МБДОУ д/с № 29;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- График смены кипяченной воды.

## **13. Совершенствование организации питания воспитанников.**

13.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников:

- в каждой группе оформляются информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организуется систематическая работа с родителями: беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания;
- проводится работа по пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.
- родители привлекаются к детской проектной работе по знакомству дошкольников с продуктами питания.

## **14. Заключительные положения.**

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ д/с № 29, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего МБДОУ д/с № 29.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.