

СОГЛАСОВАНО:  
протокол заседания  
родительского комитета № 3  
от « 18 » 10 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ д/с № 45 «Лукошко»  
О.С. Степанкина  
« 01 » 11 2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В МБДОУ д/с № 45 «Лукошко»**

СОГЛАСОВАНО:  
протокол общего собрания  
работников учреждения № 4  
от « 27 » 10 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:  
протокол заседания  
родительского комитета № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ д/с № 45 «Лукошко»  
\_\_\_\_\_ О.С. Степашкина  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В МБДОУ д/с № 45 «Лукошко»**

СОГЛАСОВАНО:  
протокол общего собрания  
работников учреждения № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

## **1. Общие положения**

1.1 Основой организации питания в МБДОУ д/с № 45 «Лукошко» является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.2 Положение по организации питания (далее – Положение) в МБДОУ д/с № 45 «Лукошко» разработано на основании санитарных правил СП 2.4.3648-20, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства в области питания - санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Устава ДОУ, положений контрактов по организации питания.

1.3 Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в ДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.4 Положение определяет деятельность должностных лиц по формированию рационов питания воспитанников, организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ, приема пищи воспитанниками.

1.5 Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **Определение используемых в Положении понятий и терминов.**

Бракераж — освидетельствование товара, проверка соответствия качества товара, пригодности к употреблению, упаковки, внешнего оформления требованиям стандарта или условиям договора о поставке.

Припускание -варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

Пассерование - непродолжительное обжаривание мелко нарезанных овощей в небольшом (15-20% от их веса) количестве жира.

Рацион питания -набор рекомендуемых блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.

## **2. Порядок организации работы**

**2.1. Питание в ДОУ организовано в соответствии с примерным 2-х недельным меню с учетом:**

- рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов;

- физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп;
- рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО;
- в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

## **2.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.**

2.2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию и делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от + 2°С до + 6°С. Камеры обеспечиваются термометрами контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

2.2.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

2.2.4. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

2.2.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.

2.2.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

## **2.3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.**

2.3.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОО.

2.3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных

пищевых веществах и энергии.

2.3.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.3.4. В меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Творог, рыбу, сыр, яйцо и др. включают в рацион 2–3 раза в неделю.

2.3.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.3.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

2.3.7. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в ДООУ.

2.3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

#### **2.4. Выдача готовой пищи.**

2.4.1. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.4.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

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

2.4.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.

2.4.5. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

#### **2.5. Контроль при организации питания в ДООУ.**

2.5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

2.5.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДООУ, осуществляется заведующим.

2.5.3. Заведующий ДООУ

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;

- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

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

2.6.1. 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.

2.6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

2.6.3. 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.

2.6.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

2.6.5. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

2.6.6. 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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **2.7. Порядок учета питания**

2.7.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

2.7.2. Ежедневно калькулятор составляет меню-требование на следующий день. Меню ежедневно составляется на основании количества детей на следующий день, поданного калькулятору до 12.00 воспитателями каждой группы.

2.7.3. В случае снижения фактической численности детей, производится перерасчет продуктов питания, снятие лишних продуктов питания и возврат их на склад.

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

2.7.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели и сверяют ежемесячно с калькулятором. Число детодней по таблицам посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

2.7.6. Финансовое обеспечение питания относится к компетенции заведующего ДООУ и бухгалтерии.

2.7.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

## **3. Ответственность за нарушения настоящего Положения**

Работник ДООУ, допустивший нарушения данного Положения, или совершивший противоправные действия при организации питания, может быть привлечен к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности.

К дисциплинарным взысканиям относятся:

- замечание,
- выговор,
- увольнение с работы.

Материальная ответственность сторон трудового договора предусмотрена разделом 11 ТК РФ. Материальная ответственность работника может быть предусмотрена в трудовом договоре либо в дополнительном соглашении к трудовому договору о полной материальной ответственности, заключенном с ним.

Административная и уголовная ответственность наступают в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.