

СОГЛАСОВАНО:  
на Общем родительском  
собрании

Протокол № 2  
от 18.12 2020

СОГЛАСОВАНО:  
на Общем собрании  
трудоу коллектива

Протокол № 2  
от 15.12.2020

УТВЕРЖДЕНО:

приказом заведующего  
МБДОУ «Детский сад №208»

от 18.12.2020 № 70  
*Катаева* В.Л. Катаева



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №208»  
общеразвивающего вида (МБДОУ «Детский сад №208»)

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №208» общеразвивающего вида (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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, с Уставом МБДОУ «Детский сад №208».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №208» общеразвивающего вида (далее – детский сад), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

### 2. Порядок организации питания

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в дошкольном учреждении. При фактическом времени пребывания с 8.30 до 13.30 (воспитанники кратковременного пребывания) организуется 1 прием пищи — обед.

2.1.1. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно

- допускается в течении дня отступление от норм калорийности о отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

2.2. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2х до 7 лет, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.

2.3. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.

2.4. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.

- штат работников для приготовления пищи (повара);

- штат работников для раздачи пищи (младшие воспитатели);

- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.5. Приказом заведующего Учреждения назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

2.6. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными действующими санитарными правилами и нормами СанПиН.

2.7. Питание осуществляется на основании 10-дневного меню. Меню утверждается заведующим Учреждением.

2.8. Меню составлено отдельно для детей ясельного (от 1,5 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) с учетом длительности пребывания детей в Учреждении (фактического времени нахождения в Учреждении).

2.9. 10-дневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.10. В соответствии с 10-дневным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, калорийности и названии кулинарного блюда. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

2.11. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждением и размещается в доступном месте.

2.12 Приготовление блюд осуществляется на основе технологических

карт.

2.13. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).

2.14. При составлении меню учитывается численность воспитанников Учреждения.

2.16. В целях профилактики авитаминозов проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков аскорбиновой кислотой.

2.15. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

2.16. Ежедневно оставляется и хранится суточная проба готовых блюд в соответствии с требованиями предъявляемыми СанПиН.

2.17. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет завхоз.

2.18. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.

### 3. Организация питания детей в группах

3.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;

- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиН)

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать и контролировать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

#### 4. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.

4.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.

4.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;
- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории ) в форме оплаты содержания детей в Учреждении частично или полностью.

4.3. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми согласно приказа комитета по образованию г Барнаула, действующего на данный период.

4.4. В случае непосещения ребенком Учреждения по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.

4.5. Внесение родительской платы в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

#### 5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей.

5.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.

5.4. При составлении меню-требования 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;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- стоимость и наличие продуктов.

5.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.6. Меню-требование составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, кладовщиком, выдающим продукты.

5.7. На следующий день, в 8.30 ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.8. В случае снижения численности детей до 3-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требованию, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы.

5.9. В случае снижения численности детей свыше 4-х, завтрак выдается в полном объеме т.к закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов в 7.00-7.30, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда.

В случае снижения численности детей свыше 4-х, производится возврат основных продуктов (мясо кур, молоко, масло, сахар, яйца). С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

5.10. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Для усиления контроля над расходом продуктов питания и упорядочения их учета производится округление в крайней правой колонке «расходы продуктов питания (количество) за день, кг» до двух знаков после запятой:

- масло сливочное
- масло растительное
- хлеб и хлебобулочные изделия
- томатная паста
- сухофрукты, кондитерские изделия,

мука до одного знака после запятой:

- крупы, макароны
- овощи и картофель
- фрукты
- соки.

5.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табеля посещаемости детей, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно

строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

5.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

5.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом комитета по образованию города Барнаула.

5.14. 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.

5.15. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты ответственным за организацию питания производится корректировка объема продуктов для закладки на ужин в соответствии количеством воспитанников в Учреждении до 35% от отмеченного количества детей.

5.16. Средства, полученные в результате родительской оплаты за дни непосещения детьми учреждения без уважительной причины направляются на улучшение качества питания детей.

## 6. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников.

### 6.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при заведующем;

- ежедневно утверждает меню требование;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдение требований СанПиН.

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

### 6.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно с 08.00 - 08.30 уточняют количество присутствующих детей;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при заведующем предложения по улучшению питания;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии при наличии подтверждающего документа.

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

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;

- своевременно вносят родительскую плату;

- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

### 6.4. Ответственный за питание Учреждения:

#### 6.4.1. Осуществляет контроль:

- за качеством приготовления пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов;

- за маркировкой посуды на пищеблоке;

- за работой технологического оборудования пищеблока;

- за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад;

- за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации;

- за питанием детей, соблюдением натуральных норм продуктов питания;

#### 6.4.2. Составляет меню-раскладку;

- 6.4.3. Вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

- 6.4.4. Регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;

#### 6.4.5. Повар:

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;

- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;

- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;

- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному руководителем графику.
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;
- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

## 7. Заключительные положения.

### 7.1. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты;
- памятки, графики;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёмов.

7.2. Работники пищеблока переодеваются и хранят личные вещи в строго отведенном для этого месте.