

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
МБДОУ ЦРР «Детский  
Сад №20 «Аленушка»  
Протокол № 3 от 28.02.2025 г

Утверждаю:  
Заведующая МБДОУ ЦРР  
«Детский сад №20 «Аленушка»

Аликперова Е.А.

Приказ № 35 от 28.02.2025 г



# **Положение**

## **об организации питания воспитанников**

**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения ЦРР  
«Детский сад №20 «Аленушка»**

**Положение**  
**об организации питания воспитанников**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**ЦРР - детского сада № 20 «Аленушка» (МБДОУ № 20)**

**Раздел I. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение ЦРР- детский сад № 20 «Аленушка» (далее - ДОУ).
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.4. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ.
- 1.5. Организация питания детей (получение, хранение, учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

**Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ.**

- 2.1. Воспитанники получают питание в соответствии со временем пребывания в ДОУ и режимом работы группы. Учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом обеспечения технологическим, холодильным и иным оборудованием.
- 2.2. Питание в ДОУ организуется в соответствии с примерным меню для двух возрастных категорий детей - с 2 лет до 3 лет, с 3 лет до 7 лет, на основе физиологических потребностей детей.
- 2.3. Примерное меню составляется по дням недели на 10 дней.
- 2.4. При составлении примерного меню руководствуются рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак.

- 2.5. При составлении примерного меню и расчета калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.
- 2.6. В примерном меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.7. Ежедневно в меню включаются: молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (овощи, фрукты, соки, творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 1 раз в неделю.
- 2.8. Повседневный рацион питания детей в ДООУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказанных продуктов и приведенных выше положений, еженедельно. Меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДООУ.
- 2.9. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню - раскладке по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся каждой возрастной группы;
  - блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
  - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- 2.10. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню - раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.11. На каждое блюдо примерного меню в ДООУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.
- 2.12. В ДООУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.
- 2.13. Питание детей в ДООУ организуется в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.14. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом заведующей ДООУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

- 2.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.
- 2.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.17. Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОУ 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.
- 2.19. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОУ складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.20. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания.
- 2.21. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОУ должно находиться в рабочем состоянии.
- 2.22. В ДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.23. В помещении пищеблока влажная уборка должна проводиться ежедневно, генеральная уборка - по утвержденному графику.
- 2.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.25. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.26. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

### **Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Продукты поставляют в ДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.

3.3. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОУ. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

### **Раздел IV. Организация питания детей в группах**

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

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

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается второе блюдо
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах для детей с 2 до 3-х лет, воспитатели и помощник воспитателя докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

#### **Раздел V. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ**

5.1.Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

5.2.Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в их должностных инструкциях.

#### **Раздел VI. Производственный контроль за организацией питания детей.**

6.1.В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

6.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

#### **Раздел VII. Отчетность и делопроизводство**

7.1.Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.