

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ – детский сад № 532

М.Ю. Кухаренко

Приказ № 1290 от « 25 » 20 25



**Положение
об организации питания воспитанников
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении –
детский сад № 532**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад № 532 (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, Уставом МБДОУ - детского сада № 532.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детский сад № 532 (далее – МБДОУ), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и работников МБДОУ.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания.

2.1.1. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники МБДОУ в соответствии со штатным расписанием, имеющие соответствующую квалификацию, профессиональную гигиеническую подготовку, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, прививки.

Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом заведующего МБДОУ ответственные лица из числа заместителей, воспитателей и обслуживающего персонала МБДОУ.

2.1.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений.

2.1.3. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего МБДОУ.

2.2. Режим организации питания.

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом заведующего МБДОУ в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Питание предоставляется воспитанникам в дни работы МБДОУ пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.3. Условия организации питания.

2.3.1. Для создания условий организации питания в МБДОУ в соответствии с требованиями СанПиН и СП предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц" от 18.07.2011 № 223-ФЗ на договорной основе за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ.

2.4. Меры по улучшению организации питания.

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МБДОУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
 - оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
 - проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- 2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок организации питания воспитанников

3.1. Организация питания на пищеблоке.

3.1.1. Воспитанники МБДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.1.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%; второй завтрак -5%; обед - 35%; уплотненный полдник (30%). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий сок, свежие фрукты, кисломолочные продукты (кефир, снежок, йогурт и др.)

3.1.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$.

3.1.4. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной категории: для детей с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим МБДОУ. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).

3.1.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.1.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.1.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей, которое утверждается заведующим МБДОУ. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца.

3.1.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком и медицинской сестрой составляется служебная записка с указанием причины.

3.1.9. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.1.10. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится круглогодичная искусственная витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.1.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе, утвержденном приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.1.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов

сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.1.13. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.1.14. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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. 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.

3.1.15. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.1.16. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.1.17. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.1.18. 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.

3.1.19. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат.

3.1.20. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.1.21. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.1.22. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.1.23. В МБДОУ организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов. Вода для кипячения набирается после её обработки: ультрафиолетовый стерилизатор и водяной фильтр.

3.1.24. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.2. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

3.2.1. Поставку продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающие организации, с которыми были заключены договорные отношения.

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

3.2.3. В случае если снабжающая организация не исполняет договорные отношения (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) направляется поставщику претензия в письменной форме.

3.2.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

3.2.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно

исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

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

3.3. Организация питания детей в группах

3.3.1. 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.

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

3.3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, одноразовые перчатки, медицинскую маску;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

3.3.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4. Порядок учета питания

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

4.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 12.00 до 12.30, подают педагоги.

4.3. Ежедневно ответственным ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.4. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефrostированное мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Учет продуктов питания на складе проводится 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.

4.6. 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. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ

5.1. Начисление оплаты за питание производится МКУ ЦБ и МТО ОУ Верх-Исетского района г. Екатеринбурга на основании табелей посещаемости воспитанников.

5.2. Число детодней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6. Обязанности участников процесса организации питания

6.1. Заведующий МБДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МБДОУ и настоящим Положением;
- ежегодно издает приказы об организации питания воспитанников в МБДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

6.2. Медицинский работник осуществляет контроль за организацией и качеством питания детей:

- за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока
- за соблюдением личной гигиены персонала пищеблока
- за хранением, перевозкой, сроками реализации продуктов
- за качеством поступающих на пищеблок продуктов
- за соблюдением правил мытья посуды и инвентаря
- участие в составлении меню
- за выполнением натуральных норм
- за кулинарной и термической обработкой продукции
- за соблюдением сроков хранения готовой пищи и ее раздачей
- бракераж готовой продукции
- проведение «белковой прикидки»
- контроль за выполнением меню, среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка раз в 10 дней, при необходимости – коррекция питания
- подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости один раз в месяц (калорийность, количество белков, жиров и углеводов)
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы

6.3. Кладовщик:

- осуществляет своевременное получение и доставку в детский сад продуктов питания;
- руководит погрузкой, выгрузкой и размещением продуктов питания в кладовой, холодильниках;
- принимает, хранит и выдает продукты на пищеблок в соответствии с меню и согласно сопроводительной документации, соблюдая товарное соседство с целью предотвращения их порчи;
- взаимодействует по всем вопросам с медицинской сестрой, поваром, завхозом;
- составляет меню-раскладку и делает своевременные заявки на продукты питания, согласно заключенным договорам;
- сортирует продукты по видам, качеству и назначению;
- заполняет соответствующую документацию по продуктам питания;
- осуществляет постоянный контроль за качеством доставленных продуктов, обеспечивает их правильное хранение, соблюдение сроков реализации;
- своевременно проводит выдачу продуктов по весу, согласно меню – раскладке поварам под роспись;
- отвечает за выполнение натуральных норм питания детей в МБДОУ;
- строго соблюдает правила личной гигиены, следит за санитарным состоянием помещения кладовой и маркированной тары для хранения и выдачи продуктов;

6.4. Повар:

- обеспечивает приготовление вкусной и доброкачественной детской пищи с соблюдением СанПиН, технологий и рецептов блюд в соответствии с режимом МБДОУ
- в соответствии с меню-требованием принимает продукты из кладовой, отвечает за правильное хранение суточного запаса продуктов;
- совместно с членом бракеражной комиссией производит закладку продуктов строго по меню;
- производит обработку продуктов в соответствии с санитарными нормами;
- контролирует качество сырья, поступающего в производство, строго соблюдает технологию приготовления пищи, норм закладки продуктов и санитарных правил;
- знает нормы питания, нормы замены продуктов, правила приготовления детского питания, сохранения и обогащения пищи витаминами;
- участвует совместно с медперсоналом, кладовщиком, заведующей детского сада в составлении перспективного и ежедневного меню, точно по весу принимает продукты со склада, отвечает за правильное хранение и расходование продуктов;
- проводит ежедневно с медсестрой бракераж готовой пищи;
- своевременно сообщает завхозу обо всех неисправностях оборудования, инвентаря пищеблока;
- соблюдает правила пользования инвентарем, посудой по назначению, в соответствии с маркировкой; делает маркировку посуды и следит за ней;
- обеспечивает в соответствии с нормой закладываемых продуктов на ребенка и выходу продукции и графиком выдачи пищи по группам;
- обеспечивает своевременный забор и правильное хранение суточной пробы;
- выполняет вспомогательные работы при приготовлении блюд: очищает и дочистает картофель и овощи, фрукты, ягоды до или после мойки с помощью ножей и др., размораживает рыбу, мясо, птицу; потрошит и разделяет рыбу, птицу. Обрабатывает субпродукты и др.;
- отвечает за калорийность пищи, ее качество и санитарное состояние помещения и оборудования пищеблока;

6.5. Воспитатель:

- формирует представление о правильном питании, культурно-гигиенические навыки у детей во время приема пищи

6.6. Младший воспитатель:

- соблюдает санитарные правила при получении и раскладке пищи, обработке посуды в соответствии с требованиями СанПиН,

6.7. Заведующий хозяйством:

- создает необходимые условия для бесперебойной работы пищеблока

- обеспечивает хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

7. Контроль за организацией питания в МБДОУ

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ администрация руководствуется СанПиН.

7.2. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники МБДОУ на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБДОУ.

7.3. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего детским садом.

7.4. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет кладовщик и медицинский работник в соответствии с требованиями СанПиН

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников МБДОУ, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности»;
- Журнал здоровья;
- Журнал санитарного состояния пищеблока;
- 10-дневное примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд.

Принято с учетом мнения Педагогического совета МБДОУ – детский сад № 532 протокол от «22»

04 2025 г. № 1