

ПРИНЯТО  
на заседание Управляющего совета  
«18» 11 2022г.  
Протокол № 11



УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МДОУ ЦРР «Детский сад № 78»  
от «18» 11 2022 г. № 77/1  
О.В. Архипова

## Положение

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центра развития ребенка - «Детский сад № 78»

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка - «Детский сад № 78» (далее - Учреждение)
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 — ФЗ, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ( с изменением с 13.07.2020г. ), приказ комитета по образованию города Барнаула от 26.08.2019 № 1536 «Об установлении нормативных затрат за присмотр и уход за детьми в муниципальных дошкольных образовательных организаций, Уставом ДОУ».
- 1.3. Настоящее Положение принимается Управляющим советом Учреждения, утверждается приказом заведующего и вступает в силу с даты его утверждения.
- 1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

### 2. Порядок доставки продуктов и условия их хранения.

- 2.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОУ.
- 2.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания договора.
- 2.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДОУ.
- 2.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащих доставке.
- 2.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 2.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 2.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 2.8. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

- 2.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 2.10. Входной контроль скоропортящихся продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.
- 2.11. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем ответственного лица, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 2.12. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 2.13. 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.
- 2.14. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
- 2.15. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 2.16. ДООУ обеспечено холодильной камерой. Кроме этого, имеется склад для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, овощехранилище.
- 2.17. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, проветриваются, осуществляется контроль температуры и влажности.

### **3. Порядок организации питания**

- 3.1. 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.
- 3.2. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, сотрудников учреждения, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 3.3. Объем пищи (Приложение 1), выход блюд (Приложение 2), пищевые вещества и энергетическая ценность (Приложение 3) должны соответствовать возрасту ребенка.
- 3.4. Меню составляется отдельно для детей раннего (от 2 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) с учетом длительности пребывания

детей в Учреждении, сотрудников согласно таблице питания по нормам детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет).

3.5. Воспитанники ДОО с 12 - часовым пребыванием (с 7 до 19-00) получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона (на основании п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам).

На основании пункта 8.1.2.1 СанПиН при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5%.

На основании п. 8.1.2 СанПиН - меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Воспитанники ДОО с 4 - часовым пребыванием (с 9 до 13-00) получают одноразовое питание - обед.

3.6. Питание в ДОО осуществляется с учетом реализации основного (организованного) меню десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОО.

3.7. На основе основного (организованного) меню составляется ежедневное меню - требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

3.8. При составлении меню - требования для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет с 12 часовым пребыванием учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

3.9. 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.

3.10. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

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

- штат работников для приготовления пищи (повара, подсобный рабочий);

- штат работников для раздачи пищи (младшие воспитатели);

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

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

3.12.График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.

3.13.Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

3.14.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 предъявляемыми СанПин.

3.15.При составлении меню учитывается численность воспитанников и сотрудников Учреждения.

3.16.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С - витаминизация III блюда.

3.17.Питание сотрудников организовано в Учреждении и включает в себя 1-е блюдо и 3-е блюдо (за исключением сока). Оплата за питание производится ежемесячно согласно табелю питания сотрудников на расчетный счет Учреждения не позднее 10 числа следующего за расчетным месяца. Питание воспитателей и младших воспитателей осуществляется в соответствующих группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

3.18.1 раз в 10 дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

3.19.Один раз в месяц ответственный за организацию питания проводит, по итогам накопительной ведомости, подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.

3.20.Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой в бракеражном журнале.

3.21.Ежедневно оставляется и хранится суточная проба готовых блюд в соответствии с требованиями предъявляемыми СанПин.

#### **4. Организация питания воспитанников в группах**

4.1.Организация питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков воспитанников во время приема пищи.

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

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

4.4.Пред раздачей пищи воспитанникам 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.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3-х лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого воспитанника.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

4.8. 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;
- воспитанники рассаживаются за столы;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **5. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников**

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

5.2. 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 воспитанников в Учреждении частично или полностью.

5.3. 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.

5.4. В случае непосещения воспитанником Учреждения по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.

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

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

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников.

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

6.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

6.5. Меню-требование составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром, кладовщиком, бухгалтером.

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

6.7. В случае снижения численности детей до 5-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.

6.8. В случае снижения численности детей свыше 5-х, завтрак выдается в полном объеме т.к закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда.

В случае снижения численности детей свыше 5-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 не востребованными, 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:

- мясо, так как перед закладкой, производимой в 09.00 ч, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется меню-требование (добавка) и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей

6.10. 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.

6.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табеля посещаемости воспитанников, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

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

6.14. 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.

6.15. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты на основании приказа руководителя Учреждения, ежедневно снимается с ужина до 10-30% от отмеченного количества воспитанников в соответствии с мониторингом посещаемости ужина воспитанниками Учреждения. Мониторинг ужина проводится 1 раз в квартал, по результатам которого руководитель издает приказ.

6.16. Средства полученные в результате родительской оплаты за дни непосещения воспитанниками Учреждения без уважительной причины направляются на улучшение качества питания воспитанников.

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

7.1.Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

7.2.Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

7.3.Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

7.4.Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

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

7.6. Мероприятия проводимые в ДОУ:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильники, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

## **8. Контроль организации питания**

8.1. К началу нового календарного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

8.2. Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, заведующий хозяйством, бракеражная комиссия, ответственное лицо, назначенное приказом заведующего.

## **9. Заключительные положения**

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия нового Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу



Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

Масса порций в зависимости от возраста(в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130- 150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат,овоци и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150- 180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130- 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай,напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Потребность и пищевых веществах, энергетическая ценность  
(суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 - 3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800

**Запрещенные пищевые продукты**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопушки", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница - глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.