

**Принято**  
на Общем собрании МБДОУ  
«Детский сад № 172»  
протокол № 2 от 04.02.2021 г

**Утверждаю**  
Игошева О.В.  
заведующий МБДОУ «Детский сад № 172»  
Приказ № 4/1 от 04.02.2021 г.



**Согласовано**  
Ефремова Н.И.  
председатель профкома МБДОУ  
«Детский сад № 172»

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ МБДОУ**

### **1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, которым утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН), рекомендуемыми среднесуточными нормами питания в дошкольных организациях.

1.2 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в МБДОУ «Детский сад № 172», разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и работников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3 Организацию питания детей (получение, хранение, учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют работники МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (завхоз, 2 повара, кухонный рабочий, воспитатели групп, младшие воспитатели).

### **2. Основные принципы организации питания в дошкольной организации**

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- учет индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания);
- контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется заведующим МБДОУ и медицинской сестрой.

### **3. Организация питания на пищеблоке**

3.1 Приготовление питания возлагается на МБДОУ «Детский сад № 172» и осуществляется его штатным персоналом.

3.2 В МБДОУ «Детский сад № 172» предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам и сотрудникам. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

3.3 МБДОУ «Детский сад № 172» совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.



3.4 МБДОУ «Детский сад № 172» обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для максимального роста и развития с учетом режима работы МБДОУ «Детский сад № 172» и рекомендациями органов здравоохранения.

3.5 Воспитанники, посещающие МБДОУ «Детский сад № 172», получают *пятиразовое* питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в МБДОУ завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

3.6 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.7 Питание в МБДОУ «Детский сад № 172» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДОУ «Детский сад № 172».

При составлении меню и расчете калорийности должно соблюдаться оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов). Энергетическая ценность меню просчитывается по установленным нормам: для ребенка старше 3-х лет - 1800 килокалорий

3.8 На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ «Детский сад № 172».

Меню-раскладка передается в группу питания Централизованной бухгалтерии Отдела питания Отдела образования Авиастроительного и Ново-Савиновского районов г. Казани, копия меню-раскладки хранится в течение 3 месяцев в МБДОУ «Детский сад № 172».

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

3.10 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим запрещается.

3.11 При необходимости внесения изменений в меню-раскладку (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.12 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

3.13 Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены Комиссии по закладке основных продуктов присутствуют при закладке основных продуктов, согласно утвержденному графику.

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

3.15 Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.16 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминация 3-го блюда.

3.17 Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

#### **4. 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 строго по графику, утвержденному заведующей МБДОУ «Детский сад № 172».

4.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4 Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- 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 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: дежурные могут раздать и собрать подставки для салфеток, ложки).

4.7 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение 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 3-е блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники для порционных овощей;
- 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.

## **5. Организация питания работников МБДОУ «Детский сад № 172»**

5.1 Питание сотрудников МБДОУ «Детский сад № 172» осуществляется согласно заявлениям с указанием блюда. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках.

5.2 Прием пищи сотрудниками осуществляется после приема пищи воспитанниками.

5.3 Остальные сотрудники, не работающие в группах, питаются согласно графику, утвержденному заведующим МБДОУ «Детский сад № 172», в специально отведенном помещении.

5.4 В меню-раскладке указываются наименования продуктов и выход порций для питания сотрудников.

5.5 Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно бухгалтером Централизованной бухгалтерии Отдела образования Авиастроительного и Ново-Савиновского районов г. Казани путем вычета из заработной платы согласно табелю питания.

## **6. Порядок учета питания**

6.1 К началу учебного года и в начале календарного года заведующая МБДОУ «Детский сад № 172» издает приказы: о назначении ответственного лица за организацию питания, определяются его функциональные обязанности; об организации питания; о питающихся сотрудниках и др.

6.2 Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется согласно количеству присутствующих детей, которых ежедневно, с 08.00 до 08.20 утра, отмечают педагоги под роспись в меню-раскладке.

6.3 В случае снижения или увеличения численности детей медицинская сестра проводит корректировку к меню-раскладке и оформляет накладную совместно с кладовщиком.

6.4 Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, мясо, рыба, кондитерские изделия, сахар, крупы, макароны, фрукты.

6.5 Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

6.6 Число детей по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Отдел питания Централизованной бухгалтерии, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ «Детский сад № 172»**

7.1 Заведующий МБДОУ «Детский сад № 172»:

- создает условия для организации питания детей и сотрудников;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей;
- представляет Учредителю необходимые документы по выполнению норм питания.



7.2 Распределение обязанностей по организации питания между заведующей МБДОУ «Детский сад № 172», медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

## **8. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ «Детский сад № 172»**

8.1 Расчет финансирования расходов на питание детей МБДОУ «Детский сад № 172» осуществляется отделом питания централизованной бухгалтерии Отдела образования Авиастроительного и Ново-Савиновского районов г. Казани на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.2 Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

8.3 Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в МБДОУ «Детский сад № 172».

## **9. Ведение специальной документации по питанию**

В МБДОУ «Детский сад № 172» ведется следующая документация по организации питания:

9.1 Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

9.2 Примерное 10-дневное меню, разработанное МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани», утвержденное заведующим МБДОУ «Детский сад № 172».

9.3 Картотека технологических карт приготовления блюд, разработанных МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани».

9.4 Приказы заведующего по организации питания.

9.5 Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

9.6 Наличие графиков:

- выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- нормы порций - объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;
- график питания сотрудников, не питающихся в группах.

9.7 Ежедневное меню-требование на следующий день.

8.8 Учетно-отчетная документация:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал закладки основных продуктов;
- накопительная ведомость;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации аварийных ситуаций;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования;
- журнал контроля состояния здоровья персонала.

9.9 Инструкции:

- по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- по охране труда и пожарной безопасности;
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания.