

СОГЛАСОВАННО:

Общим советом работников  
Протокол №3 от 03.09.2024г.

УТВЕРЖДЕНО приказом заведующего МБДОУ  
Д/с № 4 «Березка» от 06.09.2024г. №133/2

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**  
**в МБДОУ Детский сад № 4 «Березка»**

г. Чайковский, 2024г.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано МБДОУ Д/с № 4 «Березка» (далее Учреждение) в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 (с изменениями на 8 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32) для дошкольных образовательных учреждений, Методическими рекомендациями № 4265-87 от 13.03.1987г. «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях», № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 13 июля 2020 года), № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года), Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений».

1.2. В соответствии с Типовым положением, ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения.

1.3. Руководитель осуществляет контроль за работой комиссии, участвующей в организации детского питания. В комиссию могут входить медицинские сестры, повара и другие сотрудники ДОУ утвержденные приказом заведующего.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

1.5. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ**

2.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20%, ужин-25%.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню утвержденное директором организации поставщика горячего питания, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста в соответствии с требованием Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом 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;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта поставщиком горячего питания составляется

объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения продуктов питания и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.11. Медицинские работники и комиссия контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов органолептической оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим Учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ**

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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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

3.4. 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (расставление салфетниц).

3.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

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

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

### **4. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

4.1. Ежедневно поставщик горячего питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

4.2. На следующий день, в 8.00 часов медицинский работник проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Дети, отсутствующие в учреждении, с последующим приемом пищи (обед, полдник) 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:

- **мясо, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.7. Начисление оплаты за питание производится поставщик горячего питания на основании табелей посещаемости, которые заполняются педагогами. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Поставщик питания, сверяя данные, выставляет счета на оплату Учреждению по посещаемости детей.

4.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением главы администрации Чайковского городского округа.

4.9. 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. УСЛОВИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ И ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

5.1. Продукты питания ежедневно поставляются поставщик горячего питания в соответствии с меню-требованием с наличием сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### **6. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ В ДЕНЬ**

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник- 15-20%, ужин - 20-25%. В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания комиссия Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной (далее таблица).

Нормы питания детей (граммы)

| Блюдо   | Масса порции       |           |
|---|--------------------|-----------|
|   | 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, овощи 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       |

содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

## **7. РАЗГРАНИЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

7.1. Поставщик горячего питания несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

7.2. Руководитель Учреждения несет персональную ответственность за создания условия для организации питания детей в Учреждении;

7.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, отражаются в их должностных инструкциях.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 291718813045304637327042788702896724730795857105

Владелец Шутова Надежда Николаевна

Действителен с 10.03.2025 по 10.03.2026