

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ДЕТСКИЙ САД № 48»**

636071 Россия, Томская область, г. Северск, ул. Горького, 15а (корпус 1); пр. Коммунистический, 13а, (корпус №2); ул. Победы, 13а (корпус №3),  
Тел. 8(3823) 54-89-98, 53-36-26 e-mail: [madou-ds48@seversk.gov70.ru](mailto:madou-ds48@seversk.gov70.ru) сайт: [МАДОУ «Детский сад № 48» \(seversk.ru\)](http://МАДОУ «Детский сад № 48» (seversk.ru))

**ПРИНЯТО**

на педагогическом совете  
МАДОУ «Детский сад № 48»  
протокол № 5 от «05» июля 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующая МАДОУ «Детский сад №48»  
Л.В. Арутюнян  
«05» \_\_\_\_\_ 2022 год



**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания обучающихся

Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 48»

## **1. Общие положения**

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МАДОУ «Детский сад № 48» (далее - дошкольное образовательное учреждение).

1.1. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

Организация питания в МАДОУ «Детский сад №48» осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.2. Порядок поставки продуктов питания определяется муниципальным контрактом и (или) договором. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупке товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МАДОУ «Детский сад № 48».

1.3. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МАДОУ «Детский сад №48».

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

Основной целью организации питания в МАДОУ «Детский сад №48» является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

## **3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ**

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

#### **4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ**

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ДОУ осуществляет контроль за деятельностью сотрудников, которые несут ответственность за организацию питания.
- 4.3. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификат, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.
- 4.4. 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.
- 4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. 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.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 4.12. Ежедневно перед началом работы медицинский работник, проводит 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 специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.
- 4.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома

родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

4.14. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния на пищеблоке, правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий производства и бракеражная комиссия ДОО.

## 5. Организация питания в ДОО

5.1. Организация питания обучающихся в ДОО предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. ДОО обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню - раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

5.10. Питание детей должно соответствовать 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 необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

## **6. Организация работы пищеблока**

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Масса порционного блюда должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

6.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме порционных блюд и сохраняется 48 часов при  $t +2 \dots +6^{\circ}\text{C}$  в холодильнике;

6.5. Пробы отбираются стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную или прокипячённую посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в индивидуальную посуду. Посуда маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора.

6.6. Выдача готовых блюд на группу осуществляется строго по утверждённому графику.

6.7. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

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

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки на столы ставятся тарелочки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

7.7. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться поочередно.

7.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

## **8. Порядок учета питания в ДОО**

8.1. К началу учебного года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственных за организацию питания детей, определяет их функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно ответственный ведёт табель посещаемости детей и передаёт данные ответственному за составление меню.

8.3. Продукты для завтрака выписываются по меню, согласно табеля посещения предыдущего дня.

8.4. В случае снижения количества детей, если закладка продуктов питания произошла, увеличивается выход порции и раздаётся присутствующим детям. Излишки продуктов, выданные на обед и полдник, возвращаются на склад по требованию.

8.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели групп.

## **9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОО**

9.1. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и родительской платы.

## **10. Контроль за организацией питания в ДОО**

10.1. При организации контроля питания в ДОО администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОО к участию в контроле привлекаются: администрация ДОО, бракеражная комиссия, медицинский персонал.

10.3. Ответственный, назначенный по приказу заведующего, обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условия хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально - техническое состояние помещений пищеблока, наличие и исправность необходимого оборудования;
- качество поступающих продуктов - осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечение пищеблока кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.4. Медицинский персонал осуществляют контроль:

- выполнения натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- технологии приготовления пищи, качества и соответствия объема готовых блюд, результаты которого, ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильность отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарное состояние, организации обработки посуды,

технологического оборудования, инвентаря (ежедневно).

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия (не менее 3-х человек):

- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню (ежедневно перед каждой раздачей готовой продукции на группы);

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся; работниками ДОУ.

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

11.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

11.2. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания обучающихся;

- Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

- договоры на поставку продуктов питания;

- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 и от 3 -х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- меню-требование на выдачу продуктов питания;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с регистрацией отбора суточных проб;

- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей, с подписью руководителя;

- Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах.

- Инструкции: по охране труда и пожарной безопасности

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643093

Владелец Мамонова Татьяна Викторовна

Действителен с 13.03.2025 по 13.03.2026