

**СОГЛАСОВАНО:**

на заседании Управляющего совета  
МБДОУ - детский сад «Березка»  
с. Шипуново  
Протокол № 2  
09 января 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ –  
детский сад «Березка»  
с. Шипуново  
\_\_\_\_\_ Е.В. Воцилова  
Приказ № 6 от 09 января 2023 г.

**Положение об организации питания  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения - детского сада «Березка» села Шипуново  
Шипуновского района Алтайского края**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания (далее - Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада «Березка» села Шипуново Шипуновского района Алтайского края (далее – ДООУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом

№ 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом ДООУ.

1.2. Положение разработано в целях обеспечения воспитанников качественным, рациональным и сбалансированным горячим питанием.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ являются:

- обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников;
- создание оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников;
- предупреждение (профилактика) заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДООУ;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДООУ и документацию.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

2.1. ДООУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

## **3. Порядок предоставления питания**

3.1. Воспитанникам ДООУ предоставляется питание за счет средств родителей (законных представителей) – родительской платы за присмотр и уход. Питание воспитанников, для которых родительская плата не взимается, в случаях и в порядке, установленных федеральными законами, муниципальными правовыми актами Шипуновского района - воспитанники льготных категорий), осуществляется за счет средств соответствующих бюджетов (в размере предусмотренных мер социальной поддержки) за период их фактического пребывания в ДООУ.

3.2. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию ДООУ.

3.3. Режим и кратность питания воспитанников соответствуют 10-ти часовому

пребыванию в детском саду «Березка», 9-ти часовому – филиалах ДОО, регулируются утвержденным графиком выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

3.4. Воспитанники имеют право на получение питания: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. В ДОО отсутствует ужин, поэтому суточная калорийность питания воспитанников в ДОО составляет 75% от суточной нормы.

3.5. Организация питания в ДОО обеспечивается согласно суточным натуральным нормам питания для двух возрастных категорий детей: от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Один раз в десятидневку ответственный по контролю за эффективностью организации питания контролирует выполнение среднесуточной нормы фактически выданных продуктов на одного ребенка и проводит коррекцию (по необходимости).

3.6. В ДОО организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кулеров, кипяченой воды обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

3.7. Питание организуется в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню, согласно технологическим картам.

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

Витаминизация проводится с обязательным информированием родителей о проведении витаминизации. Препараты витаминов вводятся в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15 градусов и 35 градусов для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации заносятся в Журнал проведения витаминизации третьих блюд.

3.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными

ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется поваром.

3.11. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается

3.12. Контроль за организацией питания воспитанников осуществляет бракеражная комиссия.

3.13. Продукты поступающие в ДООУ должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам.

3.14. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) вследствие форс-мажорных обстоятельств: отсутствие продуктов по вине поставщика, возврат некачественного товара и др.).

3.15. Для родителей (законных представителей) в приемных выставляется ежедневное меню, содержащее следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также на сайте ДООУ в разделе «Организация питания в образовательной организации».

#### **4. Организация питания детей в группе**

4.1. Организация питания детей в ДООУ осуществляется в группах.

4.2. Общая организация питания детей осуществляется воспитателем и включает в себя:

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

4.3. Получение пищи осуществляет помощник воспитателя строго по графику утвержденному заведующим ДООУ. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с применением моющих средств, разрешенных СанПиН;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети - дежурные, начиная с 4-х летнего возраста. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности воспитателю необходимо организовать дежурство детей по «столовой» с поочередным участием каждого ребенка. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

4.6. В группах раннего возраста воспитатели, помощники воспитателя докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

## **5. Порядок учета расходов по организации питания**

5.1. Бухгалтерский учет продуктов питания на воспитанников в ДОО осуществляется в следующем порядке:

- заведующим ДОО заключается договор на поставку продуктов питания для организации питания воспитанников.

5.3. В ДОО ежедневно составляется меню-требование, в котором отражается:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы), в том числе количество человек персонала;

- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порций) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп воспитанников, а также для обслуживающего персонала) количество всех ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

5.4. Меню-требование, заверенное подписями лиц ответственными за получение, выдачу и использование продуктов питания, утверждается заведующим ДОО и передается в бухгалтерию ДОО.

5.5. Меню-требование и приходные накладные на продукты питания сдаются в бухгалтерию ДОО.

5.6. Ответственный за выдачу продуктов питания по истечении отчетного месяца на основании представленных меню-требований формирует накопительную ведомость по расходу продуктов питания.

5.7. Меню составляется по количеству присутствующих детей на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.30 до 09.00 отмечаются в журнале учета питания детей, т.ч. и питающихся сотрудников.

5.8. Ответственность за соблюдением установленного порядка организации питания воспитанников несет заведующий ДОО, за ведение бухгалтерского учета продуктов питания бухгалтер ДОО.

5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости, должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.