



УТВЕРЖДЕНО:  
приказом заведующего МАДОУ ЦРР –  
детский сад № 24 «Улыбка»  
№ 150/в от 30.08.2024 года

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **по организации питания детей**

Муниципального автономного дошкольного образовательного  
учреждения Центр развития ребенка – детский сад № 24  
«Улыбка»

С учетом мнения родительской  
общественности  
Протокол заседания Совета родителей  
№ 8 от 29.08.2024 г.

Принято на заседании  
педагогического совета  
№ 4 от 29.08.2024 года

## **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - детский сад №24 «Улыбка» (далее - Положение и ДОУ) разработано в соответствии с постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); с постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее-СанПиН 2.4.3648 -20).

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **2. Организация питания детей**

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и примерным меню.

2.2. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в дошкольном учреждении. Для детей, находящихся в ДОУ в режиме:

2.2.1. 4-часового пребывания организуется трехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед)

2.2.2. полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

2.3. В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, измерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.4. Организация питания в ДОУ должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ,

сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается поставщиком по организации питания и согласовывается с руководителем ДОО. На основании утвержденного примерного меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Выдача готовой пищи детям на группы разрешается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.9 Повару разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

2.10 Повару необходимо строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в соответствии с технологической картой.

2.11. Выдача продуктов со склада в пищеблок производится в соответствии с утвержденным меню-требованием.

2.12. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

2.12.1. приказ и положение об организации питания;

2.12.2. договор по организации горячего питания детей дошкольного возраста;

2.12.3. примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

2.12.4. меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), которое составляется накануне и утверждается заведующим ДОО, вносить изменения без согласования с заведующим ДОО строго запрещено, при необходимости внесения изменений в меню последние заверяются подписью заведующего ДОО, исправления в меню-раскладке не допускаются;

2.12.5. график закладки продуктов;

2.12.6. график выдачи готовой продукции, утвержденный заведующим ДОО для каждой группы;

2.12.7. накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз

в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

2.12.8. журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.12.9. журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

2.12.11. журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

2.12.12. книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

2.12.13. инструкции по охране труда и ТБ, должностные инструкции, инструкции по соблюдению СЭР;

2.12.14. отбор суточных проб.

2.13. Организация питания воспитанников в ДООУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДООУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в дошкольном учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДООУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДООУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

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

2.15. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

2.17. 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.

2.18. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МКУ «Централизованная бухгалтерия» на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

### **3. Контроль организации питания детей в ДОУ**

3.1. Контроль организации питания в ДОУ осуществляет руководитель ДОУ, медицинский работник, бракеражная комиссия (по приказу), комиссия по питанию (по приказу).

3.2. Руководитель ДОУ обеспечивает контроль за:

3.2.1. выполнением натуральных норм, выполнением договора с поставщиком по организации питания;

3.2.2. состоянием производственной базы пищеблока;

3.2.3. материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

3.2.4. обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Медицинский работник осуществляет контроль за:

3.3.1. качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомится с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

3.3.2. технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

3.3.3. правильностью отбора и хранения суточных проб поварами (ежедневно);

3.3.4. работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

3.3.5. соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

3.3.6. информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

3.3.7. выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

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

### **4. Компетенция ДОУ**

4.1. К компетенции ДОУ относится:

4.1.1. обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОУ;

4.1.2. контроль качества приготовления пищи;

4.1.3. расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, витаминов и минералов);

4.1.4. контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

4.1.5. регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников ДООУ;

4.1.6. контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников ДООУ;

4.1.7. обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в ДООУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 298758671356317544631232521185682992068791923265

Владелец Завалина Елена Павловна

Действителен с 29.01.2024 по 28.01.2025