

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 389 «Ключик» с приоритетным осуществлением интеллектуального  
развития воспитанников» города Новосибирска

✉ 630083, г. Новосибирск, ул. Большевистская, 159 а  
ИНН / КПП 5405202653 / 540501001  
E-mail [ds\\_389@edu54.ru](mailto:ds_389@edu54.ru)

тел/факс 269 00 89

Сайт <https://ds389nsk.eduaiite.ru/>

Принято:  
Педагогическим советом  
Протокол № 1  
От «09» 01 2023г.

Утверждено:  
Заведующей МБДОУ д/с № 389  
«Ключик»  
Приказ № 7-02  
От « МБДОУ 2023г.  
№ 389 Е.С. Гордина  
«Ключик»



**Положение об организации питания воспитанников в муниципального  
бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска  
«Детский сад №389 «Ключик» с приоритетным осуществлением  
интеллектуального развития воспитанников»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 389 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением интеллектуального развития воспитанников» города Новосибирска (далее-Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4. 3590-20» «Санитарно- эпидемиологические требования питания населения» и Постановлением Главного государственного санитарного врача от 28 сентября 2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" Санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 14 ноября 2001 г.№ 36.

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. №1014; Законом РФ « Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г.№ 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами ,младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

## **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию ДОУ.

2.2. Воспитанники, посещающие детский сад получают 5-х разовое питание, обеспечивающее 85% суточного рациона. При 12-ти часовом пребывании детей в детском саду завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник — 15%, ужин-25%.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующей Учреждения.

2.5. На основе основного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующей Учреждения.

2.6. Для детей в возрасте до 3-х лет и от 3-х 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;
- выходы 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.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.

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

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой- температура первых и вторых- блюд 50- 60 градусов.

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

2.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

### **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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детей.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями и строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться, дети с 3-х лет.

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

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся блюда с хлебом, салфетницы.

- разливают третье блюдо;
- разливают первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинается прием пищи с первого блюда
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

#### **4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1 К началу календарного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2 Ответственный работник осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.00 до 9.00 часов утра подают педагоги.

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 и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4 Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, т.к. перед закладкой, производимой в 9.00, 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), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны фрукты, овощи.

4.6 Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей.

Кладовщику необходимо предусматривать необходимость пополнения продуктов (мясо овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

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

4.8 Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель, проверку осуществляет бухгалтер. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Учредителя.

Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.10 Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.11 В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц

выдерживается не ниже установленной.

4.12 Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## **5. Контроль организации питания**

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его Организацией проведением».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню- требованиям) за обеспечением, в течении 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и тп ) а также овощей и фруктов ( плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством-плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировке заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ.

