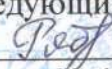


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА»  
г. Черногоorsk**

Принято  
Общее собрание работников  
МБДОУ «Ромашка»  
протокол № 1  
от « 30 » августа 2023 г.

Утверждаю  
заведующий МБДОУ «Ромашка»  
 /Е.А. Рябцева/  
приказ № 44  
« 30 » августа 2023 г.

Согласовано  
с учетом мнения совета  
родителей

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания**

**1. Общие положения.**

- 1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Ромашка» (далее – Учреждение).
- 1.2. Положение разработано с целью организации в Учреждении качественного питания, создания оптимальных условий для обеспечения безопасности питания детей в Учреждении в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями), Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020. № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 методическими рекомендациями от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации 2.4. Гигиена детей и подростков «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Уставом Учреждения,
- 1.3. Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, организацию питания в группах, контроль за организацией питания, финансирование расходов на питание.



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

- 2.1. Основной целью организации питания в ДОУ 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 приобретения и хранения продуктов в ДОУ.
- 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения 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 Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
  - Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

## **3. Порядок организации питания в Учреждении.**

- 3.1. Заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственных за организацию питания на учебный год с определением функциональных обязанностей.
- 3.2. Организация питания в Учреждении осуществляется на основе электронного программного продукта «Детский сад. Питание».
- 3.3. Питание осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню (далее Меню), включающего горячее питание, а так же индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии).
- 3.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.
- 3.5. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом по Учреждению.
- 3.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей: для детей от 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет.
- 3.7. Меню разрабатывается Учреждением самостоятельно и утверждается приказом по Учреждению.
- 3.8. Ежедневное меню для каждой возрастной группы детей размещается для родителей (законных представителей) в информационных уголках, в приёмных, в фойе центрального входа а так же на сайте Учреждения <http://detskiisadromaschka.narod.ru> в подразделе материально-техническое обеспечение и оснащение образовательного процесса основного раздела Сведения об образовательной организации с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.



Так же в информационных уголках для родителей размещаются рекомендации по организации здорового питания детей.

- 3.9. Для каждого блюда составляется технологическая карта. Технологические карты утверждаются приказом по Учреждению.
- 3.10. На основе Меню ежедневно составляется меню-требование. Меню-требование составляется отдельно для детей в возрасте 1 - 3 лет и детей от 3 - 7 лет. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту детей.
- 3.11. Меню-требование утверждается заведующим Учреждения или лицом его замещающим. После утверждения меню-требования повара получают продукты питания со склада.
- 3.12. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.13. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждения запрещается.
- 3.14. При необходимости внесения изменений в Меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. 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 учётом её пищевой ценности. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (выходов).
- 3.16. При закладке основных продуктов в котел присутствуют ответственные лица, утвержденные приказом по Учреждению.
- 3.17. Выдавать готовую пищу детям следует строго с разрешения бракеражной комиссии. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по Учреждению. После снятия пробы делается запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.18. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 3.19. Выдача пищи на группы осуществляется по утвержденному графику.
- 3.20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2<sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С.

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

- 4.1. Организация 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.
- 4.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.



- 4.3. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с моющими средствами;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности допускается привлекать детей к дежурству, объем выполняемых детьми поручений определяется возрастными особенностями в соответствии с образовательной программой дошкольного образования.
- 4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.6. При сервировке и подаче блюд обеспечиваются следующие требования:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - салат, порционные овощи, фрукты согласно меню раскладывают в блюдца;
  - каши, молочные супы, первое блюдо подаются в глубокой тарелке, второе блюдо – в порционной тарелке;
  - дети в обед начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
  - в обед по мере употребления детьми блюд (салат, первое блюдо) младший воспитатель подает следующее блюдо.
- 4.7. В группах детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, проводится докармливание детей.
- 4.8. Воспитатели организуют в группах работу по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, навыков здорового питания и пр. в соответствии с образовательной программой Учреждения.

## **5. Контроль организации питания.**

- 5.1. В целях осуществления контроля за организацией питания в Учреждении, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи осуществляется производственный контроль не менее двух раз в год.
- 5.2. В Учреждении разработана циклограмма контроля за организацией питания (Приложение 1) и действуют комиссия общественного контроля за организацией питания и бракеражная комиссия.
- 5.3. С целью оформления результатов контроля за организацией питания в Учреждении ответственные лица и члены комиссии заполняют соответствующие карточки контроля (Приложение 2).

## **6. Финансирование расходов на питание детей.**

- 6.1. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации города Черногорска.
- 6.2. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией городского управления образованием администрации города Черногорска на основании табелей посещаемости, которые ведут воспитатели групп.
- 6.3. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании по меню-требованию.

- 6.4. Табели посещаемости закрываются в конце каждого месяца. В случае болезни ребенка производится перерасчет родительской платы на основании медицинской справки.

#### **7. Заключительные положения.**

- 7.1. Положение принимается на Общем собрании работников, согласовывается с учётом мнения совета родителей, утверждается приказом заведующего.
- 7.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся приказом заведующего Учреждения.
- 7.3. Положение действительно до утверждения нового.