

Согласовано:  
Председатель Общего  
Собрания (конференции)  
МДОУ «Детский сад № 11»

  
28.11.2024 г.

Утверждаю:  
Заведующий МДОУ  
«Детский сад № 11»  
И.В. Козловская  
Приказ № 128  
от 28.11.2024 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Петрозаводского городского округа «Детский сад компенсирующего вида № 11 «Буратино»

### 1. Общие положения

1.1 Настоящее положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 11» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

### 2. Цель, задачи по организации питания в МДОУ

2.1. Целью организации питания в МДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим физиологическим потребностям ребенка согласно возрасту;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых

продуктов, используемых в приготовлении блюд;  
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;

3.2. Создание условий для организации качественного, безопасного питания воспитанников, отвечающего физиологическим потребностям воспитанников;

3.3. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.4. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

3.5. Контроль и анализ условий организации питания детей;

3.6. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МДОУ.

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

4.1. МДОУ организует питание воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между административным персоналом МДОУ, работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями.

4.3. Заведующий МДОУ осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.4. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.5. 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.

4.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

4.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.8. 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.

4.9. 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. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.10. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на территории МДОУ.

4.11. В МДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.

4.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

## **5. Организация питания в МДОУ**

5.1. Организация питания воспитанников в МДОУ предусматривает необходимость соблюдения 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 с режимом дня и режимом работы МДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания. воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы 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. МДОУ обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

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

5.4. Примерное меню утверждается заведующим МДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой в форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

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 (приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.8. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.9. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим МДОУ 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.

5.11. В целях профилактики гиповитаминозов в МДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации с запросом согласия.

## **6. Организация работы пищеблока**

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

6.3. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

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

6.5. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (по согласованию).

## **7. Финансовое обеспечение**

7.1. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.2. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

7.3. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

7.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленным Положением, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 31.07.2020 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», с использованием сайта [zakurki.gov.ru](http://zakurki.gov.ru) и электронном магазине Петрозаводского городского округа на договорной основе.

7.5. Питание воспитанников организуется за счет:  
-средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);  
-субсидии муниципального образования.

- предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках части средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

7.7. Льготы по родительской плате за присмотр и уход за детьми в МДОУ, определенные действующим законодательством и нормативными правовыми актами органов муниципальной власти, предоставляются родителям (законным представителям) при наличии документов, подтверждающих право

на их получение.

7.8. Родители (законные представители), имеющие трех и более несовершеннолетних детей, оплачивают 50 процентов от ежемесячной родительской платы.

7.9. Родители (законные представители) воспитывающие детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей с туберкулезной интоксикацией, а также опекуны детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, освобождаются полностью от родительской платы.

7.10. Родители (законные представители) детей граждан Российской Федерации, заключивших контракт (контракты) об участии в специальной военной операции, проводимой на территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 года (далее – специальная военная операция) и направленных военным комиссариатом для участия в специальной военной операции, освобождаются полностью от родительской платы.

7.11. Родители (законные представители) детей граждан, Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», освобождаются полностью от родительской платы.

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

8.1. 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.

8.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

8.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

8.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5-ти лет.

8.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

## **9. Порядок учета питания в МДОУ**

9.1. Перед началом учебного года заведующий МДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

9.2. Воспитатели ежедневно осуществляют учет питающихся детей в табелях посещаемости с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.

9.3. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 часов утра подают педагоги.

9.4. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня.

9.5. Представитель бракеражной комиссии должен присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

10.1. Организация контроля питания в МДОУ основывается на действующем законодательстве РФ, в том числе на СанПиН 2.3/2.43590-20, методических рекомендациях «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 МДОУ к участию в контроле привлекаются: заведующий МДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию, родительский актив.

10.3. Заведующий МДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с действующим законодательством РФ, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов. предусмотренных

настоящим Положением;

- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МДОУ и за контроль организации питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административных совещаниях, заседании Родительского комитета.

- утверждает 10-дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока;

- контролирует соблюдение требований СанПиНа;

- контролирует выполнение обязательств по договорам на организацию питания.

10.4. В МДОУ разрабатывается план мероприятий по контролю за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.5. Ответственный за питание осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

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

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно):

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

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

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- 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 воспитанников; работниками МДОУ.

10.7. Вопросы организации питания воспитанников регулярно рассматриваются на совещании при заведующем, на общем родительском собрании или Родительском комитете.

10.8. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на

питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание:

- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

10.8. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

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

11.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль и анализ деятельности МДОУ по организации питания воспитанников.

11.2. При организации питания воспитанников в МДОУ должны быть следующие локальные акты и документации:

- положение об организации питания воспитанников МДОУ;

- положение о бракеражной комиссии в МДОУ;

- приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания в МДОУ;

- приказ об организации питьевого режима в МДОУ;

- примерное 10-тидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.43590-20);

- гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.43590-20);

- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.43590-20);

- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации на стендах для родителей о ежедневном меню для детей;
- наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности