

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 12 компенсирующего вида»**

Рассмотрено  
на заседании Общего собрания  
работников  
Протокол от 30.12.2020 № 2

Утверждено  
Приказ от 30.12.2020 № 150



**Положение  
об организации питания воспитанников**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 12 компенсирующего вида» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха, оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020, Уставом Учреждения и другой действующей нормативной документацией Российской Федерации.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Учреждении.

1.3. Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, 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 и документацию.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 27 декабря 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания осуществляется штатными работниками Учреждения.

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

2.1. Основной целью работы по организации питания в Учреждении 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 Учреждении.



- 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников 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;
  - анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
  - разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

### **3. Требования к организации питания воспитанников**

- 3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.
- 3.3. Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется заземленное исправное электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **4. Порядок поставки продуктов**

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Учреждением.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склады Учреждения.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом,



имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится согласно утвержденной номенклатуре Учреждения.

### **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего и кладовщика Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Учреждение обеспечено кладовыми для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, и для овощей, а также холодильными камерами.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются. Температура и влажность складских помещений ежедневно замеряются и вносятся в журнал учета температуры и влажности складских помещений.

5.8. Холодильное оборудование обеспечивает условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется поверенный термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.



## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

- 6.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 10-15%.
- 6.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребёнка.
- 6.3. Питание в Учреждении осуществляется по двухнедельному меню, разработанному в Учреждении для каждой возрастной группы детей на основе физиологических потребностей в питании. Меню утверждено заведующим Учреждением.
- 6.4. На основе утвержденного заведующим меню составляется ежедневное меню-требование, которое также утверждается заведующим Учреждением.
- 6.5. При составлении меню-требования для детей всех возрастных групп учитывается:
- среднесуточный набор продуктов;
  - объём блюд;
  - нормы физиологических потребностей;
  - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 6.6. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в Учреждении, соблюдаются следующие требования:
- 6.6.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
- 6.6.2. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.
- 6.6.3. В Учреждении при питании детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление ими готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей. Готовые домашние блюда хранятся в холодильнике для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, разогреваются перед употреблением в микроволновых печах.

## **7. Организация питания в Учреждении**

- 7.1. Организация питания воспитанников Учреждения осуществляется заведующим Учреждением.
- 7.2. В Учреждении созданы следующие условия для организации питания:
- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
  - наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующим



инвентарем и мебелью.

7.3. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

7.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы Учреждения осуществляется строго по графику.

7.5. 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, яйца, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.6. 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 72 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, наименованием блюда, датой и временем отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

7.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

7.9. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.10. В Учреждении размещается в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (на пункте выдачи готовых блюд и во всех раздевалках групп) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. Лицо, ответственное за питание, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра



вносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий Учреждением.

7.15. Ответственный за питание ведет ведомость контроля за рационом питания и при необходимости дает рекомендации по корректировке меню.

7.16. Учреждение несет ответственность за товарно-материальные ценности кладовых.

7.17. В компетенцию заведующего Учреждением по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН;
- обеспечение пищеблока Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.18. Работа по организации питания детей на пищеблоке включает в себя:

- прием от поставщика и выдача для приготовления блюд продуктов кладовщиком.
- Учет полученных и выданных поварам продуктов;
- приготовление блюд и выдача их по графику на группы поварами;
  - обеспечение санитарного состояния помещений и оборудования пищеблока.

7.19. Работа по организации питания детей в группах заключается:

- в доведении нормы блюд до каждого ребенка;



- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.19.1. Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19.2. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

7.19.3. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет.

7.19.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.19.6. В группах для детей со сложным дефектом развития, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

## 8. Порядок учета питания

8.1. К началу года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лица, ответственные за организацию питания, составляют меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 13.00 ч. подают педагоги.

8.4. На следующий день в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицам, ответственным за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.



- 8.7. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей с записями прихода и расходования продуктов.
- 8.8. Начисление родительской платы производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 8.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.
- 8.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения учредителя - Администрации Гатчинского муниципального района.
- 8.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Гатчинского муниципального района.
- 8.12. 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.

## **9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

- 9.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.
- 9.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком и другими должностными лицами в Учреждении отражаются в должностных инструкциях и соответствующем распорядительном акте (приказе).
- 9.3. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.
- 9.4. Мероприятия, проводимые в Учреждении:
- осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
  - поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
  - ведение необходимой документации;
  - холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
  - информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню.



## 10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансирование расходов на питание в Учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств и средств родительской платы.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

## 11. Контроль организации питания

11.1. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют заведующий, бракеражная комиссия в составе трех человек, Утвержденных приказом заведующего и органы самоуправления, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

11.2. Заведующий Учреждением обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.3. Ответственный за организацию питания обеспечивает контроль:

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню;
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.4. Кладовщик Учреждения осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно), который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- расходования продуктов в соответствии с утвержденным меню и спецификацией действующего договора на поставку продуктов в Учреждение;



- ежемесячного полного исполнения контракта по питанию (расходование продуктов в соответствии с количеством, указанным в контракте) совместно с контрактным управляющим Учреждения.

11.5. Повар Учреждения осуществляет контроль:

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- соблюдения рецептурыготавливаемых блюд в соответствии с технологическими картами утвержденного меню;
- соблюдения работниками пищеблока санитарных норм и правил в процессе приготовления блюд.

## 12. Документация

12.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников;
- Положение о родительском контроле организации питания воспитанников и порядке доступа родителей (законных представителей) на пищеблок;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Утвержденное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей от 3 до 6 лет и от 7 до 11 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для каждой возрастной группы детей;
- Ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции для информирования родителей (законных представителей) воспитанников;
- Журнал учета норм питания;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положений;
- Об утверждении меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;



- О составе бракеражной комиссии;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

### **13. Заключительные положения**

- 13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается Общим собранием работников Учреждения и утверждается приказом заведующего Учреждением.
- 13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 13.3. Положение утверждается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.
- 13.4. После утверждения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.