

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МБДОУ «Д/с № 8»

Л.П. Лазарева  
«20» 09.2022



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МБДОУ «Д/с № 8»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 8» (далее – МБДОУ «Д/с № 8»), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания детей.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ «Д/с № 8».

1.3. Срок данного Положения не ограничен, оно действует до принятия нового.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ «Д/с № 8» является:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### 2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ «Д/с № 8»

2.1. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ «Д/с № 8». МБДОУ «Д/с № 8» и МКУ «КШП» осуществляют контроль за технологией приготовления блюд.

2.2. Дошкольная организация с понедельника по пятницу обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

2.3. Пищеблок дошкольной организации обеспечивает воспитанников горячим питанием, согласно примерного 20-дневного меню, на основе разработанной картотеки блюд, где указаны раскладка, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Использование готовых технологических карт позволяет осуществлять



ежедневный контроль качества питания. Примерное меню разрабатывается с учетом среднесуточных норм питания для 2-х возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3-х до 7 лет, и утверждается заведующим МБДОУ «Д/с № 8».

2.4. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные санитарными правилами. Воспитанникам в течение всего времени пребывания в детском саду обеспечивается свободный доступ к питьевой воде.

2.5. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.6. Оборудование и содержание пищеблока МБДОУ «Д/с № 8» соответствует санитарным правилам и нормам к организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.

2.7. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.8. Для приготовления пищи используется электрооборудование, которое находится в исправном состоянии.

2.9. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.**

3.1. Продукты питания для МБДОУ «Д/с № 8», согласно договора, поставляются МБУ «КШП» при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на скоропортящуюся продукцию.

3.2. Транспортировку продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

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

### **5. Порядок учета питания.**

5.1. Учёт питания детей осуществляется медицинским персоналом дошкольной организации.

5.2. Ежедневно ответственный специалист ведет учет посещаемости детей с занесением данных в ЕИС, на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра, и подает количество детей на пищеблок.

5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.4. В случае увеличения выхода блюд, в связи с отсутствием детей, оформляется акт увеличения и подписывается комиссией в составе шеф-повара, медсестры и заведующего.

5.5. Если продукты не прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, то они возвращаются на склад продуктов в соответствии с количеством отсутствующих детей. Возврат осуществляется всех продуктов, выписанных в блюдо.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), молоко и молочные продукты в соответствии со сроком употребления, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сок, сухофрукты, рыба и мясо в соответствии со сроком употребления, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, мука, фрукты, овощи.



5.7. Учет продуктов ведется медицинской сестрой в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

## **6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания детей.**

### **6.1. Заведующий МБДОУ «Д/с № 8»:**

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

### **6.2. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:**

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает кухонных работников одноразовыми перчаткам

### **6.3. Работники пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

### **6.4. Воспитатели:**

- ведут тетрадь учета посещаемости детей;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников.

### **6.5. Родители (законные представители) воспитанников:**

- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя, медицинского работника и руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.