

СОГЛАСОВАНО  
Общим собранием Учреждения  
протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

Утверждаю заведующий  
БДОУ г. Омска  
«Центр развития ребенка – детский сад № 30»  
\_\_\_\_\_ С.В. Сеницына  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

ПРИНЯТО  
Советом Учреждения  
протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

## **Положение Об организации питания воспитанников в бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Омска «Центр развития ребенка – детский сад № 30»**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации и контроля питания воспитанников в бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Омска «Центр развития ребенка – детский сад № 30» (Далее – БДОУ г. Омска «Детский сад № 30»), с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СанПиН 2.4.3648 - 20).
- 1.3. Порядок организации питания и контроля устанавливается с целью выполнения санитарных и профилактических мероприятий.
- 1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанникам по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении.
- 1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в учреждении являются:
  - Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
  - Гарантирование качества и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.
  - Формирование навыков пищевого поведения
- 1.6. Организация питания воспитанников обеспечивается работниками пищеблока и работниками учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.7. Ответственность за организацию питания воспитанников несёт заведующий учреждением.
- 1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил организации питания воспитанников возлагается на медицинскую сестру учреждения.
- 1.9. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

### **2. Организация питания воспитанников**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в БДОУ г. Омска «Детский сад № 30», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные,

гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников организации.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648 - 20. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.5. При организации питания в детском саду необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648 - 20.

2.6. При организации питания руководитель БДОУ г. Омска «Детский сад №30» утверждает примерное десятидневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществ и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648 - 20. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках для детского питания. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускаются.

### **3. Организация питания на пищеблоке**

- 3.1. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в БДОУ г. Омска «Детский сад № 30», используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; 2 завтрак – 5%, обед – 30-35%; полдник – 10-15%, ужин – 20-25%.
- 3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
- 3.3. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем учреждения.
- 3.4. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 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;
  - выход 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.
  - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 3.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем учреждения, запрещается.
- 3.7. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и их объёма.
- 3.9. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

- 3.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, утверждённой приказом руководителя организации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

- 4.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем организации.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- проветрить помещение;
  - промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов столы накрывают скатертями, ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
  - 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;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и младший воспитатель докармливают.
- 4.9. Приём пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

#### **5. Порядок учета питания**

- 5.1. К началу учебного года руководитель БДОУ г. Омска «Детский сад № 30» издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.15 до 8.45 утра, подают педагоги.
- 5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

- 5.5.С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с отметкой в меню - требовании.
- 5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация , мясо, овощи, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны.
- 5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с отметкой в меню- требовании
- 5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 5.9. 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.

## **6. Контроль организации питания**

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Организации.
- 6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

### **6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.**

Состав комиссии:

- Администрация организации
- Медицинский работник
- Председатель профкома
- Представитель родительской общественности

Полномочия комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **6.2.2. Бракеражная комиссия.**

Состав комиссии:

- Руководитель организации;
- Медицинский работник
- Повара

Полномочия комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДООУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

6.3.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Младшие воспитатели и помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.6. Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.7. Дежурный воспитатель:

- закладка продуктов на завтрак.

6.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления организации (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

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

7.1. Руководитель организации создаёт условия для организации питания детей;

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем организацией, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

## **8. Финансирование расходов на питание детей в БДОУ г. Омска «Детский сад № 30»**

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя организации, главного бухгалтера.

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, за присмотр и уход за детьми, размер которой устанавливается на основании решения учредителя БДОУ

8.3. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования города Омска.

8.4. Начисление оплаты за присмотр и уход за детьми производится бухгалтерией БДОУ г. Омска «Детский сад № 30» на основании таблиц 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.

8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

8.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.

#### **9. Делопроизводство**

9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

9.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока, младших воспитателей и помощников воспитателей на гнойничковые заболевания».

9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

9.5. Журнал учета витаминизации блюд.

9.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

#### **10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя организации.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя организации.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

---