

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 163»  
660055, г. Красноярск, тел. 224-37-08, ул. Быковского, д. 12 А  
E-mail: [dou163@mailkrsk.ru](mailto:dou163@mailkrsk.ru)

Принято:

На Общем собрании трудового  
коллектива МБДОУ № 163

Протокол № 03 от  
29.08 2022 г.

Утверждаю:

заведующий МБДОУ № 163  
Н.Д. Николина

Приказ № 043 от  
29.08 2022 г.



**Положение  
об организации питания детей  
в МБДОУ № 163**

Красноярск, 2022

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 128 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 163».

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- цели, задачи по организации питания в МБДОУ;
- основные направления работы по организации питания в МБДОУ;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдения условий хранения продуктов питания в МБДОУ;
- роль и место ответственного лица за организацию питания в МБДОУ;
- деятельность бракеражной комиссии.

1.3. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## 2. Цели, задачи по организации питания в МБДОУ

2.1. Целями настоящего положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- о гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 3. Основные направления работы по организации питания в МБДОУ

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МБДОУ.
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока.
- 3.3. Организация питания детей раннего возраста.
- 3.4. Организация детей дошкольного возраста.
- 3.5. Инструктаж сотрудников пищеблока.
- 3.6. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МБДОУ.

3.7. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

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

4.1. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между сотрудниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий МБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.4. 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.

4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование (пароконвектомат, жарочный шкаф, электромясорубка, электрический титан для подогрева воды, овощерезка), электрическая плита.

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

4.7. Работники пищеблока проходят ежегодные медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, прививочный сертификат.

4.8. Ежедневно перед началом работы заведующий хозяйством или шеф-повар проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный (гигиенический) журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.

4.9. Работникам пищеблока запрещается в рабочее время носить ювелирные украшения (кольца, серьги, броши), закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и территории МБДОУ.

4.10. Питьевой режим в МБДОУ осуществляется с использованием кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится воспитателем в утвержденном графике.

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания. На стенде учреждения ежедневно размещают меню, где указывается наименование блюда, массы порции, калорийность порции.

#### **5. Организация питания в МБДОУ**

5.1. Организация питания воспитанников в МБДОУ 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 его с режимом дня и режимом работы МБДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков

в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - 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. МБДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденным заведующим МБДОУ.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный приём пищи - второй завтрак, включающий сок, кисломолочный напиток или кипяченое молоко.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем МБДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (*приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

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

5.7. 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, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.8. 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 № 11 СанПиН 2.4.3590-20*).

5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-требования в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

5.12. 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.

5.13. В целях профилактики йододефицитных состояний используется соль поваренная

пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.14. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ может проводиться круглогодичная искусственная С- витаминизация готовых блюд. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемой инструкцией непосредственно перед раздачей (препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей, витаминизированные блюда не подогревают). Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.15. Для предотвращения возникновения и распространения, инфекционных и массовых не инфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается:**

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (*приложение № 6 СанПиН 12,3/2.43590-20*);

- изготовление на пищеблоке МБДОУ 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 пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи) овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## 6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда: биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции);

- холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр.

Суточные пробы сохраняют 48 часов при t+2 С+6С в специальном холодильнике.

6.3. Бракераж скоропортящихся продуктов проводится в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации). Журнал ведется в электронном варианте в программе «Новые технологии». По итогу каждого календарного месяца журнал распечатывается и нумеруется.

## 7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику,

который утверждает заведующий МБДОУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель **обязан:** проветрить помещение;

- промыть стол моющим и дезинфицирующим средством; о тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; о использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд;

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель, младший воспитатель.

7.9. Воспитатели несут ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## 8. Порядок учета питания в МБДОУ

8.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяет функциональные обязанности.

8.2. Ответственный осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

8.3. Ежедневно, ответственный, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков фактически присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.15 до 9.00 подают воспитатели

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07. 00.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню-требованию согласно таблице посещаемости предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07.30.

8.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.9. Если на завтрак пришло больше детей, кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

8.10. Количество детей по таблице по итогу месяца должно соответствовать количеству детей, указанному в меню – требовании. По дням допускается отклонение не более чем на три ребенка.

## 9. Финансирование расходов на питание воспитанников в МБДОУ

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

9.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается администрацией г. Красноярск;

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

## 10. Контроль за организацией питания в МБДОУ

10.1. Заведующий МБДОУ:

- Обеспечивает создание в МБДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья детей.

- Принимает меры по улучшению организации питания, созданию условий для качественного приготовления пищи.

- Своевременно контролирует: выполнение заявок на поставку продуктов питания, ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком, ведение журнала бракеража готовой продукции, выполнение закладки основных продуктов в котёл, выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц), снятие остатков продуктов питания один раз в квартал.

10.2. Заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе, старший воспитатель:

- Формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп;

- Рациональность и эффективность организации дежурства по столовой в группах (старший возраст); о Соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приёма пищи);

- Осуществляет контроль за организацией питания в группах со стороны воспитателей;

- Соблюдение режима дня;

- Анализирует методы и приёмы, формы и содержание используемых воспитателями при формировании культурно-гигиенических навыков у детей;

- Доводит результаты анализа до сведения воспитателей, реализует оказание им практической помощи;

10.3. Заведующий хозяйством:

- Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием групповые и пищеблок для организации питания в МБДОУ;

- Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средства для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания;

- Осуществляет контроль за исправностью технологического, технического и вентиляционного оборудования.

10.4. Воспитатель:

- Формирует у детей навыки самообслуживания и культурно-гигиенические;

- Обучает детей сервировке стола;

- Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой: подготовка к приёму пищи; обязательное тщательное мытьё рук; правильное поведение за столом; прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;

- Правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой;

- Осуществляет контроль за полосканием рта после каждого приёма пищи;

- Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем;

- Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе

организации питания;

- Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания; -  
Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

10.5. Младший воспитатель:

- Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, уплотнённому полднику;
- Следит за санитарным состоянием буфетной;
- Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно осуществляет обмен посуды;
- Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков;
- Соблюдает режим питания;
- Получает пищу на пищеблоке и раздаёт детям согласно графику и нормам выдачи пищи;
- Убирает и моет посуду в соответствии с инструкцией по мытью посуды;
- Готовит воду для полоскания рта.
- Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.

10.6. Кладовщик ведет контроль за качеством поступающих продуктов (ежедневно) осуществляет:

- бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид. Цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья);

- ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно - эпидемическими заключениями, качественными удостоверениями);

10.7. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока.

10.8. Бракеражная комиссия

- контролирует закладку продуктов;

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

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала бракеража готовой продукции;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников работниками МБДОУ;

- контролирует качество приготовления пищи.

## 11. Ведение специальной документации по питанию

При организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация

- Положение об организации питания воспитанников;

- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- Примерное двадцатидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет) технологических карты кулинарных изделий (блюд);

- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);



- Журнал учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах, приема пищи;
- Ежедневное меню-требование на следующий день;
- Инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.