

ПРИНЯТО
на общем собрании родителей
от « 27 » 08 2025 протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад №268»
от «01» 09 2025 № 103-осн
_____ М.А.Кичко

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №268»

І Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с
- Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП2.4.3 648-20 от 28.09.2020, зарегистрировано в Мин.юстиции РФ № 615 73 от 18.12.2020.
 - «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32.
 - Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №268» (далее - Учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и создания условий приобретения и хранения продуктов.

ІІ. Порядок организации питания.

- 2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию.
- 2.2. В Учреждении предусматривается помещение для питания воспитанников (групповая комната). Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной

- обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на поваров, заведующего складом, заведующего.
- 2.3. Учреждение совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их на договорных началах.
- 2.4. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание воспитанников, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы Учреждения и рекомендациями органов здравоохранения.
- 2.5. Воспитанники, посещающие Учреждение, получают 4-х разовое питание. Воспитанники с кратковременным пребыванием, обеспечиваются одноразовым питанием (обед).
- 2.6. Объем пищи и выход блюд должен строго соответствовать возрасту воспитанников;
- 2.7. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
- 2.7.1. Второго завтрак в МАДОУ отсутствует, калорийность основного завтрака увеличена на 5 % .
- 2.7.2. В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 1-5$ % .
- 2.8. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным (организованным) меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах норм питания воспитанников дошкольного возраста и утвержденного заведующим Учреждения.
- 2.8. На основе основного (организованного) меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.
- 2.9. Для воспитанников в возрасте до 3 лет и от 3 до 7 лет, меню 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;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд;
 - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещено.
- 2.12. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременны завоз продуктов, недоброкачественность продукта, заведующий складом составляет объяснительную с указанием причин. В меню-раскладку вносятся

изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. В целях профилактики йодо дефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют о ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных групп, с указанием полного наименования и выхода блюд.

2.15. Члены комиссии по закладке продуктов питания и выдачи готовой продукции обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

2.17. Выдавать готовую пищу воспитанников следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» результатов оценки готовых блюд.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

III. Организация питания воспитанников в группах.

3.1. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

3.5. К сервировке столов привлекаются дети с 3-х лет.

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

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

3.8. 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 I блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления I блюда младший воспитатель убирает тарелку и подает II блюдо;
- заканчивается прием пищи употреблением III блюда.

IV. Порядок учета питания.

- 4.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8.00 до 8.30 утра подают воспитатели (с учетом разницы присутствующих детей на ужине).
- 4.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюд.
- 4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.
- 4.5. Возврату подлежат продукты: мясо, куры, рыба, яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.6. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов.
- 4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости, должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - требовании. Бухгалтерия сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.
- 4.8. Расходы по обеспечению питания детей включается в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается Учредителем.

V. Разграничения компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

- 5.1. Руководитель Учреждения создает условия для организации питания воспитанников.
- 5.2. Распределяет обязанности по организации питания между руководителем Учреждения, работниками пищеблока, заведующим складом продуктов питания, бухгалтерией.

VI. Ведение специальной документации по питанию.

- 6.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 6.2. Основное (организованное) меню , утвержденное заведующим.
- 6.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.
- 6.4. Приказы заведующего по организации питания.
- 6.5. Наличие информации для родителей (законных представителей) о ежедневном меню для воспитанников.
- 6.6. Наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания.
- 6.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.
- 6.8. Журналы:
 - бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №1)
 - бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №2)

- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №3)
- накопительная ведомость;

6.9. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности

