



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая

МБДОУ детский сад №1 «Солнышко»

Н.В. Акифьева

Приказ № 80 от 31.08.2023 г.

**Положение об организации питания
муниципального бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 1 «Солнышко»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МБДОУ детский сад № 1 «Солнышко» с учетом обеспечения качества питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение горячего питания в МБДОУ детский сад № 1 «Солнышко», сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников и работоспособности сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ детский сад № 1 «Солнышко», разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ (далее - воспитанники) являются:

1.3.1. Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

1.3.2. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

1.3.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДОУ.

1.3.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания

1.3.5. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МБДОУ детский сад № 1 «Солнышко»

2. Организация питания в МБДОУ детский сад № 1 «Солнышко».

2.1.1 Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.

2.2.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

2.3. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.
- штат работников для приготовления пищи (повара);
- штат работников для раздачи пищи (младшие воспитатели);
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.4. Приказом заведующего Учреждения назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

2.5. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3509-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

2.6. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Питание осуществляется на основании Примерного двухнедельного меню. Меню утверждается заведующим Учреждения (Приложение №1).

3.2. Меню - требование составляется отдельно для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом длительности режима пребывания детей в Учреждении, сотрудников согласно таблице питания по нормам детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет).

3.3. Основное организованное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных

изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

3.4. В соответствии с основным организованным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню-требование, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

3.5. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения, и размещается в доступном месте.

3.6. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

3.7. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).

3.8. При составлении меню учитывается численность воспитанников Учреждения.

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 заведующим МБДОУ детский сад № 1 «Солнышко».

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший 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.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5. Требования к организации питьевого режима.

5.1. В детском саду должен быть организован питьевой режим...

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5.2. Принципы организации питьевого режима в МБДОУ детский сад № 1 «Солнышко».

5.2.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в детском саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

5.2.2. Питьевой режим детей можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 °С;

4.2.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

6. Функции ответственного лица по организации питания в МБДОУ детский сад № 1 «Солнышко»

6.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками детского сада, действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- контролирует прохождение сотрудниками детского сада медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- ведет документацию по организации питания в детском саду;
- своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками детского сада норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

6.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю.

7. Порядок учета питания

7.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ детский сад № 1 «Солнышко»

издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на основании поданных списков, которые ежедневно, до 11.00 утра, подают педагоги.

7.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером, находящемся в бухгалтерии в здании МБДОУ детский сад № 2 «Сказка» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

7.4. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

7.5. Горячее питание предоставляется без осуществления оплаты/ не взимается с родителей / законных представителей, имеющих детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшимися без попечения родителей, а также имеющих детей с туберкулезной интоксикацией, обучающихся в ДОУ, реализующих образовательную программу дошкольного образования.

8. Организация питания сотрудников.

8.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981г. № 46-м.)

8.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

9. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

9.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в детском саду;

9.2. Контроль качества питания детей;

9.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

10. Ведение специальной документации по питанию:

10.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

10.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

10.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

10.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

10.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

10.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;

10.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

10.8. Специальные журналы:

-журнал бракеража готовой продукции;

-накопительная ведомость;

-журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока, младших воспитателей.

11 Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в детском саду, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующая	Старшая медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	Заведующая	Заведующий хозяйством
3.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание Получение меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра
4.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра

	соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).		
6.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра
7.	Прохождения сотрудниками медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующая, старшая медицинская сестра	Заведующая, старшая медицинская сестра
9.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующая	Заведующая
10.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра, заведующая хозяйством
11.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Старший воспитатель, старшая медицинская сестра	Повара, младшие воспитатели
12.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Старшая медицинская сестра	Воспитатели, младшие воспитатели
13.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели; младшие воспитатели
14.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт,	Старшая медицинская сестра, старший воспитатель	Воспитатели

	стенды, родительские собрания и т.д.)		
15.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующая	Ответственный по ОТ и ТБ
16.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете	Заведующая	Старшая медицинская сестра,

Приложение №1 к положению об организации питания
Примерное двухнедельное меню для детей с 10.5 часовым пребыванием
в МБДОУ детский сад № 1
Возрастная группа (с 1,5-3/с 3-7 лет)

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
ЗАВТРАК									
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ 130/150	КАША ДРУЖБА 130/150	КАША МАННАЯ 130/150	КАША РИСОВАЯ 130/150	КАША ПШЕННАЯ 130/150	КАША ГРЕЧНЕВАЯ НА МОЛОКЕ	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ 130/150	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ 130/150	ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ 130/150	КАША МАННАЯ 130/150
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ 45/75	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 45/60	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 45/60	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30/40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30/40	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ 45/75	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 45/60	ДЖЕМ 25/30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30/40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30/40
КОФЕ НА МОЛОКЕ 150/180	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5/6	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5/6	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5/6	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5/6	КАКАО НА МОЛОКЕ 150/180	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5/6	ЧАЙ С МОЛОКОМ 120/130	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5/6	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5/6
	КАКАО НА МОЛОКЕ 150/180	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 150/180	СОК 75/100	КОФЕ НА МОЛОКЕ 150/180		КОФЕ НА МОЛОКЕ 150/180		ЧАЙ С САХАРОМ 150/180	КОФЕ НА МОЛОКЕ 150/180
ВТОРОЙ ЗАВТРАК									
СНЕЖОК 100/120	СОК 75 /ВИТАМИН. НАПИТОК/180	ЙОГУРТ 100/120	МОЛОКО 100/120	СНЕЖОК 100/120	ЙОГУРТ 100/120	СОК 75 /ВИТАМИН. НАПИТОК/180	СНЕЖОК 100	ЙОГУРТ 100	СНЕЖОК 100
	ФРУКТ 175/185		ФРУКТ 175/185			ФРУКТ 175/185		ФРУКТ 175/185	
ОБЕД									
СУП РЫБНЫЙ 180/200	СУП ГОРОХОВЫЙ 180/200	БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ГРЕНКАМИ 180/200	СУП МОЛОЧНО-ОВОЩНОЙ 180/200	СВЕКОЛЬНИК 180/200	СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ 180/200	БОРЩ 180/200	РАССОЛЬНИК 180/200	ЩИ 180/200	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ 180/200
РАГУ ОВОЩНОЕ 150/180	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 90/120	ГРЕЧА 90/120	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120/150	ЁЖИКИ 100/120	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150/180	РИС 90/120	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ 150/180	ГРЕЧА 90/120	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 150/180
КОТЛЕТА МЯСНАЯ	ОЛАДЬИ ПЕЧЕНОЧНЫЕ 90/100	КУРА ОТВАРНАЯ 50/70/ СУФЛЕ КУРИННОЕ 100/100	РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ 100/120	КОМПОТ С/Ф 150/180	МЯСО ОТВАРНОЕ 25/30	РЫБА В ОМЛЕТЕ 50/70	СУФЛЕ ПЕЧЕНОЧНОЕ 60/75	ГУЛЯШ 35/40	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 150/180
ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131	ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131	ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131	ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131	ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131	ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131	ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131	ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131	ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131	ОВОЩИ СВЕЖИЕ 105/131
КОМПОТ С/Ф 150/180	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150/180	КИСЕЛЬ 150/180	ЧАЙ С САХАРОМ 150/180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 150/180	КИСЕЛЬ 150/180	КОМПОТ С/Ф 150/180	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150/180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38
ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38		ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30/38	
ПОЛДНИК									
ОМЛЕТ 100	ВЫПЕЧКА 100/100	ВАРЕННИКИ ЛЕНИВЫЕ 120/150	ЯЙЦО 1 ШТ.	СЫР 15/22	ЯЙЦО 1 ШТ.	ПИРОГ С НАЧИНКОЙ 100/100	КАША РИСОВАЯ 150/180/ ПУДИНГ 100/100	СЫР 15/22	КОТЛЕТА РЫБНАЯ 100/120
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 45/60	ЙОГУРТ 100/120	СГУЩЕННОЕ МОЛОКО 20/25	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15/20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15/20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 45/60	СНЕЖОК 100/120	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 45/60	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15/20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15/20
СОК 75/75		СОК 75/100	ЙОГУРТ 100/120	СОК 75/100	СОК 75/75		СОК 75/100	СОК 75/100	СОК 75/100