

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОВЫЙ УРЕНГОЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД «ГНЁЗДЫШКО»  
(МАДОУ «ДС «ГНЁЗДЫШКО»)

ПРИКАЗ

03 02 2021 г.

№ 31

Об утверждении  
Положения об организации питания  
воспитанников  
МАДОУ «ДС «Гнездышко»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32,  
ПРИКАЗЫВАЮ

1. Утвердить и ввести в действие Положение об организации питания воспитанников МАДОУ «ДС «Гнездышко» (приложение).
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.А. Такасева

В дело № 01-15  
Такасева 03 02 2021 г.  
(личная подпись)

ПРИНЯТО

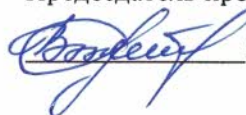
На педагогическом совете  
учреждения

Протокол № 3

28.01. 2021г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюза ДОУ

 В.С. Ситница

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 С.А. Такасеева

Приказ № 31

03.02. 2021г.

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее -- Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Гнёздышко».

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Гнёздышко» (далее Учреждение), требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников: организации производства и реализации кулинарной продукции в Учреждении; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в Учреждении.

### 2. Задачи

Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### 3. Требование к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах при температуре от + 2 С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в



специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

#### **4. Требования к составлению меню для организации питания детей**

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в Учреждении.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты ( творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть введена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. На родительских собраниях работники Учреждения рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.8. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов.

4.9. Ответственный за питание (диетическая сестра), назначенный приказом руководителя, ежедневно осуществляет учет питающихся детей.

4.10. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 часов утра подают педагоги.



4.11. На следующий день в 8.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах диетсестре, которая вносит изменения в Меню-раскладку.

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

4.13. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания при увеличении выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.14. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. 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;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.15. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, фрукты, овощи.

4.16. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.17. 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. Выдача готовой пищи**

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности и, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

5.4. Младший воспитатель получает готовые блюда на количество пришедших детей.

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



## **6. Контроль организации питания**

6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты нрав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. Контроль организации питания воспитанников осуществляет руководитель Учреждения. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем Учреждения и внепланово.

6.3. Директор Учреждения:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему (натуральному) набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в Учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

## **7. Отчетность**

7.1. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.2. Расходы, связанные с питанием детей, включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

7.3. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

7.4. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона в месяц выдерживается не ниже установленной.

7.5. Директор Учреждения осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

7.6. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Изменения в настоящее Положение могут вноситься Учреждением в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Срок данного положения не ограничен. Данное положение действует до принятия нового.