



Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение «Центр развития
речи – Детский сад «Солнечный»

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
МАДОУ «ЦРР-Детский сад
«Солнечный»
от 11.08.2025 № 92-од



**Положение
об организации питания воспитанников**

1. Общие положения

Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития речи-Детский сад «Солнечный» (далее – Положение Учреждения) разработано в соответствии со статьей 28 п.15 ч.3 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (далее – Закон №273-ФЗ), статьей 30 ч.1 Закона №273-ФЗ, статьей 34 п.2 ч.2 Закона № 273-ФЗ, статьей 37 Закона №273, статьей 41 п., 3. Ч. 4., Закона №273-ФЗ, в соответствии с абз. 9 ст1. Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Закон № 52-ФЗ), ч1 ст.28 Закона №52-ФЗ, ч.3 ст.39 Закона №52-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПин 2.3/2.4.3590-20), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19.2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)), Уставом Учреждения и другими нормативными актами, регламентирующими организацию питания в образовательном учреждении.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и работников Учреждения.

2. Организация принципы

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения и осуществляется сторонней организацией, определяемой по результатам открытого конкурса. Взаимоотношения между Учреждением и организацией, выигравшей конкурс по организации питания, строятся на основании соответствующего договора. Питание в Учреждении организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным организацией, осуществляющей оказание услуги питания и утверждается заведующим Учреждения.

2.2. В детском саду предусматривается организация питания детей групповых помещениях. 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 медицинский персонал, заведующего.

2.3. Детский сад совместно с поставщиком услуги питания определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие МАДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в МАДОУ питание организуется в следующих пропорциях: завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед — 35%, полдник 10 %, ужин — 30 %. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.7. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МАДОУ.

2.8. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ.

2.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, а также меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- суточный объем пищи для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- данные о химическом составе блюд;
 - санитарные требования, а в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
 - сведениями 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 директором МАДОУ, запрещается.
- 2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим производством составляется объяснительная с указанием причины. В меню - раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.14. Дежурный администратор Учреждения обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций, указанных в меню.
- 2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе, утверждённом приказом заведующего после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику и по весу.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором МАДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник 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.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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 первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

3.10. Для обучающихся, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями врача.

4. Порядок учета питания

4.1. В начале учебного года директором МАДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 12.00 утра, подают дежурные администраторы корпуса.

4.3. 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.

4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

4.6. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией после сверки с поставщиком услуги питания 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.

4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации СМО

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ

5.1. Директор учреждения создаёт условия для организации питания детей;

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

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между директором МАДОУ, медицинским работником, воспитателями отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ

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

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных средств (родительская плата) и частично за счёт бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей, ОВЗ, дети из многодетной семьи, дети участников СВО) основание - Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

7. Ведение специальной документации по питанию:

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное меню», утвержденное руководителем учреждения.

7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

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

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

7.6. Наличие графиков:

- график выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

- нормы питания детей – перечень рекомендованных продуктов, с указанием количества или веса в граммах для детей в соответствии с возрастом;

- график работы пищеблока (с указанием графика работы работников

7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока
- бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал витаминизации пищи;
- журнал учета мероприятий по контролю.

7.9. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,
- по охране труда и пожарной безопасности,
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МАДОУ.