
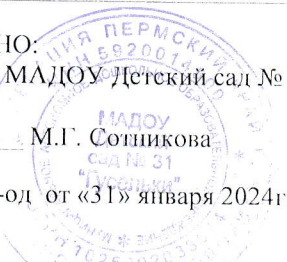


<p>ПРИНЯТО: Общим собранием работников МАДОУ Детский сад № 31 «Гусельки» Протокол № 4 от «31» января 2024г.</p>	<p>УТВЕРЖДЕНО: Заведующим МАДОУ Детский сад № 31 «Гусельки»  М.Г. Сотникова Приказ № 23-од от «31» января 2024г.</p> 
---	--

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания  
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении  
Детский сад № 31 «Гусельки»

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом учреждения, Законом «Об образовании», санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 1.2.3685-21).
- 1.2. Организация питания детей и работников Учреждения выведена на аутсорсинг и осуществляется индивидуальным предпринимателем.
- 1.3. Индивидуальный предприниматель, медицинский персонал наряду с администрацией Учреждения и педагогическими работниками несет ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и обеспечение качества питания.
- 1.4. В Учреждении обеспечивается гарантированное сбалансированное питание, в соответствии с возрастом и временем пребывания детей в Учреждении.
- 1.4. Контроль над качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи возлагается на бракеражную комиссию. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующую Учреждением и общественную комиссию.
- 1.5. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и работников в Учреждении.

### 2. Организация приготовления пищи на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с утвержденным заведующим и аутсорсером примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста по количеству детей текущего дня.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается аутсорсером.
- 2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование 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;
  - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - данные о химическом составе блюд;
  - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- 2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, обязательно включают блюда для диетического питания.
- 2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинского персонала.
- 2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с аутсорсером запрещается.
- 2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за написание меню составляется объяснительная с указанием причины. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, на сайте учреждения ежедневно с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.12. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и работников.
- 2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.14. Непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется витаминизация III блюда.
- 2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 2.16. Приказом заведующего утверждается состав бракеражной комиссии.
- 2.17. Бракеражная комиссия проверяет блюда на выходе и делает после снятия пробы записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

### 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 младшим воспитателем строго по графику, утвержденному старшим воспитателем/методистом.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
  - промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду (фартук и косынку) для получения и раздачи пищи;
  - проветрить помещение;
  - сервировать столы в соответствии с меню, возрастом детей и приемом пищи:хлебницы, салфетницы с салфетками (для детей двух лет со второго полугодия), емкость для использованных салфеток, скатерти (для детей с трех лет); салатницы, тарелка под первое блюдо, тарелка под второе блюдо, бокал или чашка под третье блюдо, ложка десертная, вилка, чайная ложка при наличии в третьем блюде ягод, сухофруктов.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. 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;
  - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
  - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго блюда;
  - подается третье блюдо;
  - каждый прием пищи заканчивается полосканием рта кипяченой водой.
- 3.8. Горячие блюда (супы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.
- 3.9. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

- 3.10. Для персонала выделяется отдельная столовая посуда.
- 3.11. Питание детей, воспитателей и младших воспитателей осуществляется в помещении групповой комнаты.
- 3.12. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно только в старших дошкольных группах.
- 3.13. В группах раннего и младшего дошкольного возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей взрослые.
- 3.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.

#### **4. Порядок учета питания, поступления денежных средств на продукты питания**

- 4.1. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги и сверяют их с ведущим документоведом по детям. Число дето/дней по табелям посещаемости должно точно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, стоимость устанавливается решением Чайковского городского округа.

#### **5. Порядок питания работников**

- 5.1. Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда). Обед работников состоит из второго, третьего блюда и хлеба.
- 5.2. Питание работников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
- 5.3. Норма питания работников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.
- 5.4. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми (кроме групп для детей раннего и младшего возраста) или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.
- 5.5. Работники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.
- 5.6. Оплата питания работниками производится ежемесячно, до 15 числа месяца, следующего за отчетным.
- 5.7. Снятие с питания работников, не желающих питаться в Учреждении, осуществляется на основании личного письменного заявления работника на имя ведущего документоведа по детям и устного уведомления работником ответственного за составление меню (медицинской сестры).

#### **6. Осуществление контроля за организацией питания**

- 6.1. В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:
- 6.1.1. организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- 6.1.2. предоставление питания в соответствии с графиком;
- 6.1.3. контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню;
- 6.1.4. контроль за соблюдением санитарных правил и организацией питания;
- 6.1.5. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
- 6.1.6. проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований.
- 6.2. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного индивидуальным предпринимателем.
- 6.3. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда детям.
- 6.4. Периодически контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает заведующему и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта.
- 6.5. Медицинский работник контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб.
- 6.6. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания.
- 6.7. Медицинский работник контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке.
- 6.8. Медицинский работник проверяет наличие медицинской книжки на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными

документами.

6.9. Медицинский работник обязан доводить до сведения заведующего в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе.

6.10. Выдача готовой пиццы осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

6.11. Состав (не менее 3 человек) и положение бракеражной комиссии утверждается руководителем.

6.12. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пиццы.

6.13. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 312418234115319183154017294632278076113619539347

Владелец Сотникова Марина Геннадьевна

Действителен с 23.05.2024 по 23.05.2025