

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 2» г.Ивангорода**

Утвержден  
Приказом МБДОУ № 2 г.Ивангорода  
от 05.04.2021 № 46

**Положение  
о порядке организации питания в  
Муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
"Детский сад № 2 " г. Ивангорода**

**г.Ивангород**

## **1. Общие положения и область применения.**

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2» г.Ивангорода разработано на основании утверждённых Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Закона об образовании в Российской Федерации № 273 от 29.12.2012 года, Устава МБДОУ;

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в МБДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования;

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц МБДОУ:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке МБДОУ,
- организации хранения пищевых продуктов,
- организации приема пищи детьми, объёмов потребляемой детьми пищи;
- организации производственного контроля за питанием детей в МБДОУ,
- организации общественного контроля за питанием детей в МБДОУ.

## **2. Организация питания на пищеблоке.**

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом 1-ый завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак 5% суточной калорийности, обед – 35%, полдник – 15-20%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение № 1, Приложение № 2).

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОУ (Приложение № 3).

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется основное Меню и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню составляется отдельно. При этом учитываются: - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение № 4); - 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 (Приложение № 5), отравления; - сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню, утверждённое заведующим и медсестрой является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим и (или) медсестрой ДООУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), медицинской сестрой в меню вносятся изменения с составлением Акта замены блюда, который подписывается медсестрой и кладовщиком.

2.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню на информационном стенде в группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода в граммах, калорийности.

2.10. Ежедневно, медсестрой и кладовщиком ДООУ ведется учет питающихся детей с занесением данных в «Журнал регистрации контроля за посещаемостью» (Приложение № 6 );

2.11. Заведующий и медсестра контролируют закладку основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующего или фельдшера, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и его вес.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утверждённому приказом ДООУ.

### **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, утвержденного приказом ДООУ.

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

3.4. Пред 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 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо 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 рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, 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.

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

4.1. К началу учебного года заведующий ДОО издаёт приказ о формировании в ДОО Комиссий бракеражной и по питанию, определяет их функциональные обязанности. В Комиссию по питанию ДОО входят медсестра, кладовщик, завхоз, специалист по закупкам, повар. Председатель Комиссии по питанию – заведующий ДОО.

4.2. Члены Комиссии по питанию осуществляют учет питающихся детей в «Журнале регистрации контроля за посещаемостью воспитанников».

4.3. Ежедневно на основании утверждённого десятидневного меню медсестра ДОО составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые до 10ч 30 мин утра предшествующего дню указанного в меню, подаёт медсестре или кладовщик.

4.4. На следующий день до 10ч 30 мин воспитатели подают медсестре или кладовщику сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе, который оформляет заявку и передает ее заведующему.

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

4.6. Учет продуктов ведется в Журнале учёта прихода-расхода продуктов кладовщиком ДОО. Записи в Журнале учёта прихода-расхода продуктов

производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги и сверяются со специалистом по закупкам. Данные заносятся в оборотную ведомость по нефинансовым активам и передаются специалисту в Муниципальное казённое учреждение «Кингисеппский межведомственный центр учёта» администрации МО «Кингисеппский муниципальный район».

4.7. Специалист по закупкам в соответствии с Требованием ведёт учёт продуктов питания.

## **5. Контроль за организацией питания в ДООУ**

5.1. При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН.

5.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДООУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

5.3. Специалист по закупкам, кладовщик, завхоз и фельдшер ДООУ обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями также в программе «Меркурий»);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

5.4. Фельдшер ДООУ осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- за соблюдением объемов порций для детей;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд, калорийностью (ежедневно);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

#### 5.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке;
- отслеживает реализацию графика получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников работниками ДООУ.

#### 5.6. Комиссия по питанию осуществляет контроль:

- За правильной организацией питания детей;
- За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- За соблюдением объёмов порций для детей;
- За соблюдением натуральных норм питания;
- За качеством приготовления пищи;
- За соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- Освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

#### 5.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 2-ух раз в год на общем родительском собрании.

### **6. Ведение специальной документации по питанию.**

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

6.2. При организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- ежедневное меню с указанием веса и калорийности блюд;
- индивидуальное меню для организации питания детей аллергиков;
- технологические карты готовых блюд;
- журналы бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции, с регистрацией отбора суточных проб;

- журнал осмотра на гнойничковые заболевания и инфекции (помощники воспитателей; работники пищеблока);
- журналы регистрации данных во время карантинных мероприятий;
- ведомость контроля за рационом питания;
- рабочие графики (смены кипячёной воды, выдачи кипячёной воды, проветривания, уборки, выдачи пищи и др.)
- издание ежегодного приказа о назначении ответственного за организацию питания;
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- журнал учёта температуры в складских помещениях (температура и влажность);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- Приказ руководителя по учреждению примерных десятидневных меню на холодный и тёплый период;
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей с информацией об объёмах порций.
- Инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.

## **7. Организация питьевого режима**

В ДОУ осуществляется организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике работником пищеблока, выдавшем кипячёную воду.

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (в граммах – не менее)**

Возраст детей	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник
от 1 года до 3-х лет	350	100	450	200
от 3-х до 7-ми лет	400	100	600	250

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100



**Примерное менюготавливаемых блюд от 1 года до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							

ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 4

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ  
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100

15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

## Приложение № 5

### **ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрeзи, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

## Журнал регистрации контроля за посещаемостью воспитанников

№ группы	дата	Списочный состав	Протабелировано	Отсутствуют	Подпись педагога	Расшифровка