

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 111 Г.КРАСНОЯРСКА
660077, Г. КРАСНОЯРСК, УЛ. 78 ДОБРОВОЛЬЧЕСКОЙ БРИГАДЫ, 27, Т.2003579,
ИНН 2465335363 ОГРН 1202400025640

• ПРИНЯТО
на Общем собрании
трудового коллектива
протокол № 1 от
«24» января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 111
Т.М. Пидимова
Приказ № 45 «03» марта 2025 г.



ПОЛОЖЕНИЕ по организации питания в МАДОУ № 111

г. Красноярск, 2025

пер № 1-н



1. Общие положения

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее — Положение) определяет порядок и условия организации питания воспитанников МАДОУ № 111 (далее ДОУ), реализующего основную образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона у детей дошкольного возраста, разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, «О внесении изменений в СанПиН 2.3/2.4.3590–20» с 01.03.2025, Устава МАДОУ №111.

1.2. В соответствии с Уставом организация питания возлагается на ДОУ.

Контроль за организацией питания детей осуществляет заведующий ДОУ.

1.3. Основные принципы рациональной организации питания:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- максимальное разнообразие рациона;
- адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями;
- количество приемов пищи в день 5 раз;
- правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы;
- соблюдение условий приема пищи и правила проведения ребенка во время еды.

2. Составление рационов питания

2.1. Питание детей осуществляется в соответствии с разработанным примерным циклическим меню, утвержденным заведующим. Изготовление продукции должно производиться по технологическим картам. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.2. Ежедневное меню-требование составляет кладовщик при участии шеф-повара, заведующего ДОУ.

2.3. Меню для всех возрастных групп составляется одинаково.

2.4. Прежде всего составляется меню обеда, затем завтрака, полдника, ужина (либо уплотненного полдника).

2.5. Некоторые виды продуктов употребляются ежедневно (мясо, хлеб, молоко, масло, овощи и др.), другие - через 1-3 и более дней (сметана, сыр, яйцо, творог).

2.6. Необходимо придерживаться соответствующего набора продуктов и распределения калорийности в течение дня.

2.7. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона.

2.8. Возрастные потребности в энергии и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10% выше, чем в зимний (больше энергозатраты).

2.9. Для расчета выхода готовых блюд использовать таблицы потерь при кулинарной обработке продуктов, а также привар и припек при кулинарной обработке изделий из круп, муки, макарон. При отсутствии каких-либо продуктов, включенных в меню, их заменяют другими, руководствуясь специальными таблицами. При сезонном отсутствии тех или иных овощей использовать ассортимент салатов из свежих и отварных овощей.

2.10. Распределение калорийности дневного рациона следующее: завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35%, полдник должен обеспечить ребенка в жидкости и составлять не менее 15-20% суточной калорийности.



суточной калорийности. При 12-часовом пребывании возможна организация «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.11. Величина разовых порций и суточный объем рациона менять в зависимости от возраста детей.

2.12. Масса пищи, получаемая ребенком, должна строго соответствовать его возрасту: от 1,0 до 3 лет, от 3 до 7 лет и от 7 до 11 лет. Дифференциация порций достигается за счет жидких блюд и гарниров.

3. Требования к устройству оборудованию, содержанию пищеблока, буфетных групп Пищеблок

3.1. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

3.2. В процессе приготовления пищи должен учитываться принцип соблюдения поточности технологического процесса, т.е. должны отсутствовать встречные потоки полуфабрикатов, сырая и готовая продукция.

3.3. Для разделки сырых и готовых продуктов использовать набор ножей и разделочных досок, гладко выструганных без щелей и зазоров из твердых пород дерева (не менее 11 штук) либо пластмассовые сертифицированные.

3.4. В целях профилактики сальмонеллеза для обработки варенных и сырых кур необходимо иметь отдельные доски.

3.5. Доски и ножи должны быть промаркированы, и храниться в специально отведенных местах.

3.6. Для утилизации отходов и отбросов выделяются баки или ведра с крышками.

3.7. Вся кухонная посуда должна быть промаркирована и храниться на специальных полках и стеллажах.

3.8. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря (по графику).

3.9. Кухонная посуда моется в горячей воде (45-50⁰С) с добавлением разрешенных моющих средств, ополаскивается водой (65⁰С и выше) и просушивается на решетчатых полках.

3.10. Металлический инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу.

3.11. Мясорубку после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.12. Ветошь для мытья хранят в закрытой посуде; щетки, ерши после мытья посуды промывают, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

3.13. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

3.14. Термошупы обрабатывать в емкости с дезинфицирующим раствором и салфетками из нетканого безворсового полотна. Чистые термошупы хранить в емкости с соответствующей маркировкой.

3.15. Производственные столы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой (при 40-50⁰С) и насухо вытираются чистой тканью.

3.16. В целях предупреждения инфекционных заболеваний инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

3.17. В целях профилактики сальмонеллеза и иерсиниоза производственные столы и оборудование после разделки мясной и овощной продукции обрабатываются 1% раствором дез. средства.



3.18. Очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей проводится 15% раствором дез. средства перед каждым завозом партий овощей.

3.19. Система приточно- вытяжной вентиляции должна быть оборудована отдельно от системы вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно- бытовые помещения.

3.20. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.21. Ежедневно перед началом работы мед. сестра или ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

3.22. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МАДОУ.

Буфетные групп

3.23. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда каждой группы хранится непосредственно в раздаточной. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

3.24. При отсутствии посудомоечной машины:

Посуду и столовые приборы моют в промаркированных и пролитрованных 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

3.25. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением разрешенных СанПиН моющих средств (первая ванна) с температурой не ниже 65° (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

3.26. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во второй и просушивают.

3.27. Столовые приборы после механической очистки и мытья применением моющих средств (первая ванна) ополаскивает горячей проточной водой (вторая ванна).

3.28. При наличии посудомоечной машины:

Посуда, столовые приборы моются с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

3.29. Чистые столовые приборы хранят предварительно промытыми в металлических каскетах в вертикальном положении ручками вверх. Тарелки, блюдца в металлических решетках. Запрещается хранить приборы на подносах рассыпью.

3.30. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке. В каждой группе



необходимо использовать сухожарочный шкаф для дезинфекции посуды в случае возникновения инфекции или емкость для дезинфекции.

3.31. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

3.32. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидемиологической ситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем стирают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

4. Эстетика питания

4.1. Задачи:

- правильное поведение детей за столом;
- пользование столовыми приборами - ложка, вилка, нож;
- приобретение определенных навыков культуры питания.

4.2. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений.

4.3. За 20-30 минут до очередного приема пищи дети возвращаются с прогулки или прекращают занятия, игры.

4.4. Перед едой дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки, дежурные принимают посильное участие в сервировке стола.

4.5. Обстановка в групповой комнате во время приема пищи детьми должна быть спокойной, сервировка стола - эстетичной. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

4.6. Столы и стулья должны соответствовать росту ребенка и быть промаркированы соответствующим образом.

4.7. Необходимо иметь красивую, удобную, устойчивую посуду, соответствующую по объему возрасту детей, столовые приборы на каждого ребенка.

4.8. Необходимо следить за поведением детей за столом, соблюдением чистоты и опрятности, приучать хорошо пережевывать пищу, не глотать большими кусками.

4.9. Соблюдение детьми гигиенических требований - одна из обязанностей воспитателя во время проведения процесса кормления. Особенно это важно у детей дошкольного возраста:

➤ Детей третьего года жизни приучают:

- ✓ держать ложку в правой руке, тщательно пережевывать пищу;
- ✓ есть самостоятельно;
- ✓ по напоминанию воспитателя пользоваться салфеткой, замечать красиво сервированный стол.

- Детей четвертого года жизни приучают:
- ✓ пользоваться ложкой и вилок, своевременно салфеткой;
 - ✓ есть самостоятельно, не проливать пищу.

➤ Детей пятого года жизни приучают:

- ✓ спокойно садиться за стол;
- ✓ правильно пользоваться ложкой и вилок;
- ✓ есть аккуратно, не мешая другим детям;
- ✓ пользоваться салфеткой.

➤ Дети старшего дошкольного возраста уже самостоятельно выполняют культурно-гигиенические процессы.

4.10. Запрещается выходить детям из-за стола с куском хлеба или другой пищей фруктами, печеньем.

4.11. За выполнением вышесказанного следит и несет ответственность воспитатель и младший воспитатель.

5. Режим питания



5.1. Время приема пищи должно быть постоянным и соответствовать физиологическим особенностям детей разных возрастных групп.

5.2. Режим питания устанавливается в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ.

5.3. Дети, находящиеся в ДОУ с 12 – ти часовым пребыванием получают 5-разовое питание.

5.4. Часы приема пищи точно соблюдаются. Отклонения установленного времени могут допускаться лишь в исключительных случаях и не более чем на 20-30 минут.

5.5. При организации питания в дошкольных группах не допускать перерывов в питании. Каждое новое блюдо ребенок должен получить сразу после того, как он съел предыдущее.

5.6. Детям рекомендуется находиться за столом во время обеда не более 25-30 минут, во время завтрака и ужина - 25 минут, во время полдника - 15 минут- 20 минут.

5.7. Запрещено давать детям в промежутках между приемами пищи какую-либо еду, и в первую очередь различные сладости.

5.8. Во избежание нарушения аппетита нельзя использовать в качестве питья сладкие соки, сладкий чай, молоко, кефир.

5.9. Режим питания предусматривает соблюдение физиологических норм суточного и разового объема пищи, который строго соответствует возрасту ребенка, уровню его физического развития и состояния здоровья.

5.10. Недопустимо необоснованное увеличение объема пищи за счет первых блюд.

5.11. Организация правильного режима питания детей предусматривает обеспечение четкой преемственности в питании детей между дошкольным учреждением и семьей. Домашнее питание должно дополнять рацион дошкольного учреждения.

5.12. Рекомендации по организации здорового питания детей размещаются на информационных стендах для родителей (законных представителей) в группах и холле.

5.13. Вывешивание и размещение на сайте дневного меню происходит ежедневно для информирования родителей о том, как организовано питание детей в детском саду с указанием приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности.

5.14. Время приема пищи используется персоналом для закрепления гигиенических навыков, культуры поведения.

5.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется специализированное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача) и осуществляется под контролем ответственного лица на организацию питания.

Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

Помещение, для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, обеспечивается холодильником, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6. Гигиенические требования к хранению продуктов питания

6.1. Все пищевые продукты, поступающие в учреждение должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный, делается запись в специальном журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Продукция поступает в таре производителя (поставщика) и в таре МАДОУ.



6.2. В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны дата и час его конечного срока хранения.

6.3. Сопроводительный документ, удостоверяющий качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) необходимо сохранять до конца реализации продукта.

6.4. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые продукты и продукты, используемые в питании детей без термической обработки, необходимо хранить отдельно.

6.5. Особое внимание следует обращать на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся продуктов. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальном журнале учета температурного режима холодильного оборудования.

6.6. Овощи и фрукты должны храниться в холодильной камере при температуре не выше +8°С.

6.7. Сыпучие продукты должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном приборами для измерения температуры воздуха и влажности, в баках с плотно закрывающимися крышками или в таре поставщика на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

6.8. Хлеб должен храниться на полках в шкафах, отдельно белый и черный; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см, дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

6.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

6.10. Для борьбы с грызунами на пищеблоке необходимо обеспечивать правильное хранение продуктов и отходов и применять механические средства истребления. Применение химико-бактериологических препаратов категорически запрещается.

6.11. За выполнение вышеперечисленных требований несет ответственность кладовщик ДООУ.

7. Организация приготовления и выдачи пищи

7.1. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Приготовление салатов из сырых овощей после тщательной обработки овощей должно производиться на разделочных столах с маркировкой «ОВ - вареные овощи».

7.2. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без термической обработки, рекомендуется выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием в проточной воде.

7.3. Для измельчения продуктов необходимо иметь не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и вареных продуктов.

7.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. Для приготовления котлет и биточков из мясного или рыбного фарша использовать пароконвектомат.

7.5. При приготовлении вторых блюд из вареного мяса или отпуске его с первым блюдом, измельченное или порционное мясо обязательно подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе, обжарке в духовом шкафу) в течение 10 минут при температуре в духовке 220°-250° С.



7.6. При заправке сметаной первого блюда необходимо его также подвергать вторичной термической обработке (кипячение в течение 10 минут).

7.7. При приготовлении запеканок, омлетов следует пропекать их в горячем духовом шкафу при температуре 220°-250°С в течение 5-8 минут.

7.8. Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте (зона обработки сырой продукции) в специально промаркированных емкостях. Необработанные яйца в кассетах, коробках в производственные цеха не заносятся и не хранятся.

7.9. До момента отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов.

7.10. Прокишее молоко не может быть использовано для приготовления пищи.

7.11. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.

7.12. Технологические карты находятся на пищеблоке.

7.13. В технологическую карту обязательно записывается:

- ✓ Номер рецептуры и его источник;
- ✓ Процесс приготовления блюда с обязательным указанием экспозиции термической обработки температуры;

7.14. Запрещается изготовление в ДОУ: простокваши, творога и других кисломолочных продуктов; блинчиков с мясом, макарон по-флотски, зельцев, напитков, морсов, форшмаков, изделий во фритюре, макарон с рубленным яйцом, яичница глазуньи, кремов, кондитерских изделий с кремом.

7.15. Категорически запрещается употребление в пищу: грибов; не пастеризованного молока без кипячения; творога, сметаны, зеленого горошка без термической обработки; мяса, не прошедшего ветеринарный контроль; консервированных продуктов в томатном соусе; порошков - разрыхлителей "теста; сухих концентратов для приготовления гарниров.

7.16. Не включать в питание детей: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов.

7.17. При кулинарной обработке следует соблюдать правила сохранения витаминов.

7.18. Выдача готовой пищи допустима только после контроля температуры блюд, с помощью термомуфта на линии раздачи и проведения приемочного контроля (после снятия пробы) только бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции с разрешением на их выдачу (оцениваются их органолептические свойства).

Члены бракеражной комиссии осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; следят за правильностью составления меню; присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд и др. в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

7.19. В журнале необходимо отмечать вкусовые качества каждого блюда, а не рациона в целом.

7.20. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Для проверки выхода блюд взвешивается 10 порций.

7.21. Непосредственно после приготовления пищи необходимо ежедневно отобрать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.22. Отбор суточных проб находится под постоянным контролем шеф-повара (или медицинской сестры (при наличии) назначенным ответственным работником пищеблока. Пробу следует отбирать в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости с крышкой - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, бутерброды, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).



Суточные пробы хранить в специально отведенном холодильнике (месте в холодильнике) не менее 48 часов при температуре от +2°C до +6 °C.

7.23. Выдача пищи на группы должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребенка.

7.24. Соки, напитки должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления.

7.24. За выполнение требований перечисленных выше, несут ответственность шеф-повар, повар, медицинская сестра (при наличии).

7.25. В МАДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим ДОУ № 111 издается приказ об организации питания.

8.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают воспитатели.

8.3. На следующий день, с 8.00 до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах кладовщику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок шеф-повару.

8.4. 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.

8.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

8.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/ сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты.

8.8. 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 необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

8.9. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце месяца в книге подсчитываются итоги.

8.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей.



меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, централизованной бухгалтерии.

8.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления Главы города.

8.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом.

9.Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания

9.1. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация МАДОУ, бракеражная комиссия, члены Совета родителей.

9.2. Администрация МАДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

9.3. Заведующий ДОУ:

➤ Обеспечивает создание в ДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников, работников учреждения, рассмотрение вопросов организации питания на родительских собраниях в группах, Совете педагогов, Совете родителей, административных совещаниях;

➤ Принимает:

✓ локальные акты, предусмотренных настоящим Положением;

✓ меры по улучшению организации питания, ассортимента продуктов, созданию условий для качественного приготовления пищи;

✓ на работу в ДОУ только с наличием медицинской книжки, пройденным и действующим медицинским осмотром, а так же санитарным минимумом.

➤ Контролирует:

✓ ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

✓ ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции;

✓ выполнение закладки основных продуктов в котел;

✓ деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов;

✓ соблюдение правил хранения и использования продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;

✓ организацию питания детей в группах периодически;

✓ Утверждает ежедневно меню – требование.

9.4. Шеф-повар следит:

✓ за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котел продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи; правильностью хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;

✓ за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилища при пищеблоке.

➤ Контролирует:

✓ соблюдение сроков термической обработки различных продуктов;

✓ соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов

➤ проводит витаминизацию третьего блюда.

9.5. Заместитель заведующего по УВР:

➤ Контролирует:

✓ формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп;

✓ за детским аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребенка.



- ✓ соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приема пищи);
- ✓ соблюдение режима дня;
- посещает группы во время кормления детей.
- ✓ организацию питания детей в группах со стороны воспитателей;
- Анализирует:
 - ✓ рациональность и эффективность организации дежурства по столовой в старших группах;
 - ✓ методы и приемы, формы и содержание используемых педагогами при формировании культурно - гигиенических навыков у детей;
 - ✓ доводит результаты анализа до сведения педагогов, реализует оказание им практической помощи;
- Оформляет (не реже 1 раза в квартал) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

9.6. Заместитель заведующего по АХР:

- Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием групповые и пищеблоком для организации питания в ДОУ;
- Организует вывоз твердых бытовых отходов и отходов пищевого производства;
- Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.
- Осуществляет контроль:
 - ✓ за своевременным прохождением сотрудниками медицинской комиссии;
 - ✓ ежедневно за санитарным состоянием пищеблока, групповых раздаточных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.

9.7. Воспитатель:

- Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.
- Обучает детей сервировке стола.
- Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:
 - ✓ подготовка к приему пищи,
 - ✓ обязательное тщательное мытье рук,
 - ✓ правильное поведение за столом и использование столовых приборов.
- Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта после каждого приема пищи.
- Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.
- Использует разнообразные приемы, методы и средства воспитания в процессе организации питания;
- Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима дня;
- Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе;

9.8. Младший воспитатель:

- Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику;
- Следит за санитарным состоянием раздаточной;
- Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями; своевременно ее меняет у заместителя заведующего по АХР;
- Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков;
- Соблюдает режим питания;
- Получает пищу на пищеблоке и раздает ее детям



- Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми;
- Готовит воду для умывания и полоскания рта;
- Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СанПиН.

9.9. Кладовщик:

- Оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МАДОУ;
- Организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- Контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- Осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- Выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций
- Участвует в составлении ежедневного меню;
- Следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»;
- Содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

9.10. 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, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания, по итогам которых составляются акты.

Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для исполнения заведующим и работниками МАДОУ.

9.11. Родители (законные представители) воспитанников:

- Своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МАДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- Вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.
- Участвовать в контроле за организацией питания.

9.12. Вопросы организации питания рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на родительском собрании, Совете родителей;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем МАДОУ;
- не реже 1 раза в полугодие на Совете педагогов МАДОУ.

10. Организация питания детей в группах

10.1. 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.
- 10.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.
- 10.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 10.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.
- 10.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 10.6. 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).
- 10.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 10.8. 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;
 - 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;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 10.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 10.10. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

11. Меры социальной поддержки в МАДОУ

11.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

11.2. Бесплатное питание:

- детям-инвалидам;
- детям, родители которых являются участниками СВО;
- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;

11.3. Льготное питание (50% стоимости питания за счет бюджетных средств):

- детям из многодетных семей с тремя и более детьми в возрасте до 18 лет;

11.4. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации детского сада.

11.5. В случае не обращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера указанному воспитаннику не предоставляется.

11.6. Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания является представление в детский сад следующих документов:



- заявление одного из родителей (законных представителей), составленное по форме, установленной в приложении к настоящему Положению;

- справка о составе семьи;
- копии свидетельств о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно – для многодетных семей;
- справка участника СВО;
- копии справки об инвалидности – для детей-инвалидов;

11.7. Заявления родителей (законных представителей) о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания рассматриваются в течение трех рабочих дней со дня регистрации заявления.

11.8. Решение о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания оформляется приказом заведующего детским садом. Право на получение бесплатного или льготного питания у воспитанника наступает со следующего дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

11.9. Решение об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- отсутствия у воспитанника права на предоставление льготного горячего питания;

11.10. В случае принятия решения об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания детский сад в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения направляет родителю (законному представителю) воспитанника письменное уведомление с указанием причин отказа.

11.11. В случае изменения обстоятельств, влияющих на право получения воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания, родитель (законный представитель) воспитанника обязан в 10-дневный срок со дня возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме об этом детский сад.

11.12. Предоставление мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания прекращается в следующих случаях:

- утраты воспитанником права на получение меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- отчисления воспитанника из детского сада;
- отказ заявителя от предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания (письменное заявление).

При возникновении причин для прекращения предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания заведующий детским садом издает приказ об исключении воспитанника из списков детей, питающихся с учетом меры социальной поддержки, с указанием этих причин.

12. Отчетность и делопроизводство

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МАДОУ по организации питания детей.

12.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Совета педагогов, Совета родителей, на групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

12.3. При организации питания в МАДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;



- - порядок предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка (справка лечащего врача о наличии у ребенка заболевания, требующего ограничений в питании);
-порядок организации специализированного питания до разработки индивидуального меню детям.
- разработанное, утвержденное индивидуальное меню для детей с ограничением в питании;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд, энергетической ценности, содержания белков, жиров и углеводов для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции с регистрацией отбора суточных проб;
- санитарный журнал;
- заявки на продукты питания;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
- О введении в действие примерного меню для детей;
- Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками МАДОУ;
- Приказ об организации питания готовыми домашними блюдами для воспитанников с ограничением в питании (при необходимости);
- Приказ о назначении ответственного лица за выдачей детям рационов питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню (при необходимости);
- Приказ о предоставлении питания по индивидуальному меню для воспитанников с ограничением в питании(при необходимости).





Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 Муниципальное автономное Дошкольное Образовательное учреждение "Детский Сад № 111" Пидимова Тамара Михайловна	 Не приложена при подписании	2929D70967D630F06855528AF4 AFBF28 с 23.10.2024 11:14 по 16.01.2026 11:14 GMT+03:00	19.03.2025 07:09 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 Муниципальное автономное Дошкольное Образовательное учреждение "Детский Сад № 111" Пидимова Тамара Михайловна	 Не приложена при подписании	2929D70967D630F06855528AF4 AFBF28 с 23.10.2024 11:14 по 16.01.2026 11:14 GMT+03:00	19.03.2025 07:09 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа