

Утверждено:  
и.о директора МКОУ Белопрудской СШ  
Ю.А. Автовой  
Приказ от 05.02.2025 г. № 06/1



## **ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в группе дошкольного образования при МКОУ Белопрудской СШ**

### **1. Общие положения**

Настоящее Положение в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации Общественного питания населения»), СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МКОУ Белопрудской СШ с учетом обеспечения качества питания. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста на получение горячего питания в МКОУ Белопрудской СШ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников и Работоспособности сотрудников.

Настоящее Положение об организации питания устанавливает порядок организации питания детей в МКОУ Белопрудской СШ (ГДО) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ (далее - воспитанники) являются:

Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

1.3.3. Предупреждение(профилактика)инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДОУ.

Пропаганда принципов здорового и полноценного питания

Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МКОУ Белопрудской СШ (ГДО)

Организация питания в МКОУ Белопрудской СШ (ГДО)

Организация питания детей в МКОУ Белопрудской СШ (ГДО) за счет средств родительской платы

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактоми(или) договором.

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном

Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30

декабря2020года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ,услуг для обеспечения государственных имуниципальных нужд» на договорной основе, как за счет

средств бюджета ,так и за счет средств платы родителей(законных представителей)за присмотр и уход за детьми в группе дошкольного образования. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками образовательного учреждения.

Координацию работы по организации питания в ГДО осуществляет ответственный за питание в МКОУ Белопрудской СШ.

Контроль за организацией питания детей в ГДО осуществляют родители.

В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

-предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весо-измерительным), инвентарем;

Созданы условия для приема пищи детей;

Разработан и утвержден порядок питания детей

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания).

Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

В компетенцию руководителя МКОУ Белопрудской СШ по организации питания входит:

Контроль за производственной базой пищеблока;

Контроль за соблюдением требований СанПиН;

Заключение договоров на организацию питания;

Ежемесячный анализ питания детей;

Контроль за организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей;

Контроль за организацией питания детей .

В соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

Основные принципы здорового питания:

процесседыследуеторганизовыватьтак,чтобыудетейвозникло положительное отношение к пище.

Алгоритм действий при организации питания:

Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией.

Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

Пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита. 2.6.4. Питание детей, принадлежащих к различным

возрастным группам, должно отличаться по величине разовых порций и объёму суточного рациона.

2.6.5. Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

## **1. Организация питания детей в группах.**

Работа по организации питания детей 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.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:  
Тщательно вымыть руки;  
Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;  
Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.  
К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

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

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

Разливают в 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;

по окончании, помощник воспитателя убирает со столов подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **2. Требования к организации питьевого режима.**

В ГДО должен быть организован питьевой режим..

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Принципы организации питьевого режима в МКОУ Белопрудской СШ (ГДО): Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ГДО. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

Питьевой режим детей можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С.

4.2.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

## **3. Функции ответственного лица по организации питания в ГДО.**

Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ГДО, действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;

осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;

осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте вводного

инструктажа;  
анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;  
контролирует прохождение сотрудниками ГДО медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;  
ведет документацию по организации питания в детском саду;

своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ГДО норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников; контролирует качество поступающей продукции; принимает активное участие в работе бракеражной комиссии; выступает с предложениями по организации питания в детском саду на педагогических советах, административных совещаниях и т.д. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю.

#### **4. Порядок учета питания**

К началу учебного года руководитель МКОУ Белопрудской СШ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно.

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.

Начисление оплаты за питание производится бухгалтером муниципального казенного учреждение «Межотраслевая централизованная бухгалтерия Даниловского муниципального района Волгоградской области» на основании табеля посещаемости, который заполняет педагог. 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.

Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

Горячее питание предоставляется без осуществления оплаты не взимается с родителей / законных представителей, имеющих детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшимися без попечения родителей, а также имеющих детей с туберкулезной интоксикацией, обучающихся в ГДО , реализующих образовательную программу дошкольного образования, родительская плата не взимается.

Контроль и анализ за организацией питания детей дошкольного возраста. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГДО;

Контроль качества питания детей;

В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

Ведение специальной документации по питанию:

Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

«Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

8.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

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

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

8.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания

8.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

#### 8.8.Специальные журналы:

- журнал брака ража готовой продукции;
- накопительная ведомость;
- журнал С-витаминизации;

#### 8.9.Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности,
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

Порядок поставки продуктов

Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и образовательным учреждением.

Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.

Товар передается в соответствии с заявлением ДОУ, содержащим дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. 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.

10 Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Обще руководство осуществлением контроля за организацией питания в детском саду, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий	
2.	Оснащение помещения пищеблоков в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей.	Заведующий	
4.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал брака ражасырый продукции).		
5.	Ведение журнала С–витаминизации. С–витаминизация третьих блюд		
6.	Ведение журнала учета выдачи личных медицинских книжек и сертификатов прививках сотрудников	заведующий	
7.	Прохождения сотрудниками медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН) и гигиенического обучения	Заведующий,	Заведующий,

9.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
10.	Выдача дезинфицирующих химических средств	заведующий	
11.	Соблюдение режима питания	воспитатель	Повара, младший воспитатель
12.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе	воспитатель	Воспитатель, младший воспитатель

	по образцу(контрольная порция)		
13.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение использовать столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	воспитатель	Воспитатель; младший воспитатель
14.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	воспитатель	Воспитатель
15.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Ответственный по ОТ и ТБ
16.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете	Заведующий	

**Приложение №1 к положению об организации питания**

<b>Объекты контроля</b>	<b>1</b>	<b>Г.д</b>	<b>С.д.</b>	<b>Кл</b>
<b>Санитарное состояние</b>				
<b>Выполнениережима питания</b>				-
<b>Контрольноеблудо</b>	-		-	-
<b>Маркировкапосуды и инвентаря</b>				
<b>Ведениетемпературного режима холодильников</b>	-			
<b>Соблюдениетоварного соседства</b>	-			
<b>Уборочныйинвентарь</b>				
<b>Обработка яиц</b>	-			-
<b>Состояниеножей, досок</b>	-			
<b>Состояниемоющихсредств</b>				
<b>Состояниепосуды для приготовления и приема пищи</b>				-
<b>Своевременность переборкиовоющей</b>	-	-	-	
<b>Наличиенструкций порежимумытья посуды</b>				-
<b>Содержаниеветоши</b>				
<b>Суточная проба</b>	-		-	-
<b>Поточность технологическихпроцессов</b>	-			-
<b>Соблюдениенормвыдачи пищи</b>				
<b>Правильность закладкипродуктов</b>	-		-	-
<b>Снятие остатков</b>	-	-		-
<b>Сервировкастола</b>	-	-	-	-
<b>Культурно — гигиеническиенавыки</b>	-	-	-	-

Примечание.Поля созначком "-" заполнения нетребуют.

## **Приложение №2 к положению об организации питания**

<b>Объект контроля</b>	<b>День месяца</b>											
<b>Качество получаемых продуктов</b>												
<b>Ассортимент</b>												
<b>Сроки реализации продуктов</b>												
<b>Первичная кулинарная обработка</b>												
<b>Правильность закладки продуктов</b>												
<b>Соблюдение технологии приготовления</b>												
<b>Достаточность тепловой обработки</b>												
<b>Потребление приготовленного продукта детьми</b>												
<b>Вкусовые качества пищи</b>												
<b>Выполнение естественных норм</b>												
<b>Выполнение денежных норм</b>												

**Условные обозначения:**

- + норма;
- нарушение с приложением акта;

