

СОГЛАСОВАНО  
на общем собрании  
работников, протокол № 8 от 30.12.2024

02-96

«УТВЕРЖДАЮ»  
заведующий МБДОУ  
детского сада №9г.Конаково  
О. К. Мигунова

СОГЛАСОВАНО  
Протокол заседания Совета родителей  
№ 2 от 11.01.2024 г.

Приказ № 9 от «  » 20 г.



## Положение об организации питания

### Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №9г.Конаково

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 (далее – СанПин), Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07.2020 №373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №9 г.Конаково (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

#### 2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада.

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

2.3. Воспитанники, посещающие ДОУ, получают четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

2.5. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых СанПиН суточных наборов продуктов для организации питания детей в детском саду.

2.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и утверждается заведующим ДОУ.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

2.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты.

2.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.12. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечивать выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

2.14. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

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

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

### **4. Порядок учета питания.**

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

4.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

4.5. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

### **5. Ведение специальной документации по питанию:**

5.1. Приказы и распоряжения.

5.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

5.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

5.4. Приказы руководителя учреждения по организации питания детей.

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

5.6. Наличие графика выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

5.7. Ежедневное меню-требование.

5.8. Журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;

- журнал бракеража готовой продукции;

- накопительная ведомость;

- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.