

ПРИНЯТО:  
Общим собранием трудового  
коллектива МБДОУ № 13  
«Рябинушка»  
Протокол № 2 от 01.04.2024 г.

Согласовано  
Совет родителей  
*Степанова Н. А.*  
26.03.2024

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ № 13 «Рябинушка»  
Косенко Л.А.  
Приказ № 16/13 от 01.04.2024 г.



Положение  
об организации питания

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 13 «Рябинушка»»

г. Железногорск

2024г.

## **1. Общее положения**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 13 «Рябинушка»» (далее — ДООУ) в соответствии с

Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 — ФЗ от 29.12.2012г;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20; «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2.4.3648-20 ,

Уставом ДООУ,

Инструкцией по охране жизни и здоровья детей,

Режимом воспитания и обучения детей.

1.2. Настоящее положение регламентирует организацию питания в ДООУ.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

## **2. Принципы организации питания**

2.1. Строгое соблюдение времени интервалов между приемами пищи: Интервал между приемами пищи – не реже 3,5 – 4 часов. Длительность приема пищи: завтрак – 20 мин, 2-й завтрак – 10 мин, обед – 30 мин., полдник – 10 мин, ужин – 20 мин.

2.2. Питание пятиразовое, на холодный и теплый период года.

2.3. Правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы: завтрак — 20-25% суточной калорийности. второй завтрак — 5%, обед — 30- 35%, ПОЛДНИК — 10-15%, ужин — 30-35%.

2.4. Соблюдение условий приема пищи и правил поведения ребенка во время приема пищи.

2.5. Максимальное разнообразие рациона.

2.6. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

## **3. Составление меню**

3.1. Организация рационального питания в ДООУ основана на соблюдении утвержденного ассортимента набором продуктов питания.

3.2. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы.

3.3. Для составления ежедневного меню медицинская сестра диетическая использует технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда. Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона. При составлении меню обязательно учитываются рекомендации по возрастным нормам питания, в которых указаны:

объем пищи в граммах;

нормы потребления различных продуктов в граммах;

суточная потребность детей в основных пищевых ингредиентах;

суточная потребность в витаминах и их содержание в различных продуктах.

3.4. Возрастные потребности в энергетических и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10% выше, чем в зимний.

3.5. Подсчет калорийности пищи производится один раз в месяц по накопительной ведомости, которую ведет медицинская сестра диетическая.

#### **4. Контроль за качеством поступающих продуктов.**

4.1. Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком ДОУ. Некачественные продукты не принимаются.

4.2. На каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, качественное удостоверение). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

#### **5. Контроль за условиями хранения готовых блюд.**

5.1. При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;

оптимальный температурный режим;

соблюдение установленных сроков хранения;

содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

5.2. Кладовая должна быть оборудована полками, шкафами, ларями, отстоящими от пола на 15 см.

5.3. Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников запрещается.

5.4. Условия и сроки хранения регламентированы санитарными правилами.

#### **6. Контроль за качеством готовых блюд.**

6.1. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией и оформления записи в журнале бракеража готовой продукции.

6.2. В целях контроля за доброкачественностью приготовленной пищи на пищеблоке оставляется суточная проба. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 С до +6С.

6.3. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы возлагается на медицинскую сестру диетическую.

#### **7. Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания.**

7.1. Заместитель заведующего:

осуществляет контроль за организацией питания в ДОУ;

координирует свою деятельность с медицинским персоналом в части организации

7.2. Заместитель заведующего по АХЧ:

осуществляет контроль за хозяйственным обслуживанием и надлежащим состоянием ДОУ;

осуществляет контроль за организацией питания в ДОУ;

обеспечивает осуществление закупок продуктов питания, в том числе заключение контрактов;

обеспечивает контроль за своевременным и полным выполнением договорных обязательств, порядком оформления финансово-хозяйственных операций;

осуществляет руководство деятельностью заведующих хозяйством, младших воспитателей, кладовщиков, поваров, кухонных рабочих;

координирует свою деятельность с медицинским персоналом в части организации питания;

7.3. Медицинская сестра диетическая контролирует:

качество пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, порядок их хранения на продуктовых складах и пищеблоке;

соблюдение сроков скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов;

температурный режим в холодильных установках;

правильность закладки пищевых продуктов в котел;

соответствие технологии приготовления блюд утвержденным технологическим картам;

качество готовых блюд (снятие пробы);

отбор и хранение суточных проб;  
правильность отпуска блюд с пищеблока на группы (соблюдение норм выхода порций, выполнение графика выдачи пищи детям);  
обеспеченность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, маркировку и хранение;  
санитарным состоянием пищеблока и продуктовых складов;  
качество мытья тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств;  
регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки;  
состояние здоровья работников пищеблока;  
— ведение журналов, предусмотренных санитарными требованиями.

7.4. Старший воспитатель:

разрабатывает режим дня по возрастам и группам;  
совместно с медицинскими работниками организует, координирует и контролирует работу по сохранению и укреплению здоровья детей;  
контролирует работу младших воспитателей в части воспитания навыков самообслуживания, участия в режимных процессах.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Настоящий локальный нормативный акт вступает в действие с момента утверждения и издания приказа руководителем ДОУ.

8.2. Настоящий локальный нормативный акт действует до принятия нового.