

Угачева  
Оксана  
Викторов  
на

Подписано  
цифровой  
подписью:  
Угачева Оксана  
Викторовна  
Дата: 2024.08.08  
11:09:53 +07'00'

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ  
«Детский сад №66»



Угачева О.В.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**в муниципальном бюджетном дошкольном**  
**образовательном учреждении**  
**«Детский сад № 66 «Родничок»**

## 1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №66 «Родничок» разработано в соответствии с:
  - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
  - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - Уставом дошкольного учреждения
  - и другими нормативные правовые акты Российской Федерации направленные на охрану здоровья воспитанников.
- 1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №15 «Мишутка» (далее – дошкольное учреждение) и порядок организации питания детей в условиях дошкольного учреждения.
- 1.3. Дошкольное учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом от 3 до 7 лет, 12-и часовым пребыванием в дошкольном учреждении.
- 1.4. Основной целью организации питания в дошкольном учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для организации питания.
- 1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в дошкольном учреждении являются:
  - создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
  - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками дошкольного учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего дошкольным учреждением

## 2. Порядок организации питания воспитанников в дошкольном учреждении

- 2.1. Воспитанники дошкольного учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. Питание в дошкольном учреждении организуется в соответствии с примерным 10-и дневным меню, разработанным для детей от 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет на 1 ребенка»).
- 2.3. Примерный рацион питания составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в дошкольном учреждении организовано и питание детей.
- 2.4. При составлении примерного 10-ти дневного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в дошкольном учреждении с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. завтрак - 25 %; второй завтрак – 5%; обед - 35%; полдник 15%; ужин - 25 %.
- 2.5. При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учитывается для каждой возрастной группы рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ:
- 2.6. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребенка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.
- 2.7. В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.
- 2.9. Повседневный рацион питания детей в дошкольном учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного 10-и дневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье – меню вывешивается на видном месте в приемных групп, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников всех групп дошкольного учреждения.
- 2.10. Составленное примерное 10-дневное меню фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится: количество питающихся всех возрастных групп; блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);
- 2.11. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

- 2.12. Внесение изменений в 10-и дневное меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего.
- 2.13. На каждое блюдо примерного 10-и дневного меню в дошкольном учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.
- 2.14. Питание детей в дошкольном учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в дошкольном учреждении используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков в примерном 10-и дневном меню предусмотрено использование витаминизирования напитков, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после охлаждения до температуры 15оС (для компота) и 35оС (для киселя) непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 3 до 7 лет – 50,0 мг на порцию. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- 2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) с пробами (отдельно каждое блюдо) маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются не менее 100 грамм, порционные блюда оставляются поштучно, целиком. Правильность отбора и хранения суточной пробы осуществляют назначенные руководителем ответственные лица, работники пищеблока.
- 2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в дошкольном учреждении не допускается:
  - использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов;
  - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
  - пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
  - мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.19. Доставка пищевых продуктов в дошкольное учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

- 2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.
- 2.21. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет комиссия по приемке товаров, выполненных работ, оказанных услуг. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В дошкольном учреждении 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.
- 2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В дошкольном учреждении имеется складское помещение для хранения продуктов, которое оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования - термометрами.
- 2.23. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 2.24. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 2.25. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.
- 2.26. В помещении пищеблока ответственные работники проводят влажную уборку ежедневно: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; генеральную уборку – по утвержденному графику с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли.
- 2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в санитарный журнал.
- 2.28. В дошкольном учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.
- 2.29. В дошкольном учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Используется бутилированная питьевая вода. Допускается использование кипяченой питьевой воды, хранение кипяченой питьевой воды не более трех часов.

### **3. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

- 3.1. Продукты поставляют в дошкольное учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению дошкольного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между дошкольным учреждением и снабжающей организацией.
- 3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме, либо через электронную систему «Меркурий».
- 3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт через электронную систему «Меркурий».
- 3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме либо через электронную систему «Меркурий». Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы дошкольного учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в дошкольном учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в дошкольное учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, дошкольное учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию либо через электронную систему «Меркурий». Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### **4. Контроль за организацией питания в дошкольном учреждении**

- 4.1. Ежегодно (в начале календарного года) заведующим издается приказ о назначении ответственных за организацию питания.
- 4.2. Ежедневно воспитателями групп ведется учет присутствующих в этот день питающихся детей с занесением данных в таблице учета посещаемости.
- 4.3. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Не производится возврат продуктов, вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное (размороженное) мясо, птица, печень, овощи, если они прошли

тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 4.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 4.5. Начисление платы за питание производится бухгалтерией дошкольного учреждения ежемесячно на основании таблиц учета посещаемости детей.
- 4.6. Число дето-дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.7. В дошкольном учреждении обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.
- 4.8. Контроль за организацией питания в дошкольном учреждении осуществляется заведующим Учреждения и ответственными лицами в соответствии с приказом заведующего дошкольным учреждением.
- 4.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 3-х человек назначенной приказом заведующего дошкольного учреждения. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищи бракеражная комиссия осуществляет контроль в соответствии с планом работы на учебный год утвержденным приказом заведующего.
- 4.10. Выдача пищи в группы дошкольного учреждения осуществляется строго по графику.
- 4.11. Для контроля над закладкой продуктов приказом заведующего назначаются комиссия низового контроля. Контроль осуществляется по утвержденному графику. Итоги контроля записываются в журнал низового контроля дошкольного учреждения.
- 4.12. Система контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:
  - обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых и кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневной меню-раскладкой;
  - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
  - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
  - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
  - качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.
- 4.13. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного 10-и дневного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

- 4.14. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим дошкольного учреждения и ответственными назначенными приказом в соответствии с планом контроля за организацией питания в дошкольном учреждении на учебный год.
- 4.15. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольном учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Попечительского совета.

## **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

- 5.1. Заведующий дошкольным учреждением:
  - создает условия для организации питания детей;
  - несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении;
- 5.2. представляет учредителю необходимые документы по организации питания в дошкольном учреждении.
- 5.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим дошкольного учреждения, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в их должностных инструкциях.

## **6. Отчетность и делопроизводство**

- 6.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности дошкольного учреждения по организации питания детей.
- 6.2. Отчеты об организации питания в дошкольном учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости.
- 6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями
- 6.4. В дошкольном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:
  - Положение о комиссии по закупке товаров, работ и услуг для нужд Учреждения;
  - Положение об организации питания воспитанников в дошкольном учреждении;
  - Положение о бракеражной комиссии дошкольного учреждения;
  - Договоры на поставку продуктов питания;
  - Примерное 10-дневное меню утвержденное заведующим дошкольного учреждения;
  - Меню-требования на каждый день с выходом блюд;
  - Технологические карты;
  - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
  - Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
  - Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
  - Гигиенический журнал (сотрудники);
  - График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
  - Ежедневное меню для детей в группах, на сайте дошкольного учреждения;
  - Приказы заведующего об организации питания в дошкольном учреждении.



