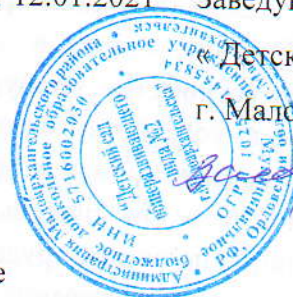


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 2  
Г.МАЛОАРХАНГЕЛЬСКА»

303370. Орловская область, г. Малоархангельск, ул. Советская, д.2.  
тел. (48679) 2-38-08

Согласовано с Советом Принято и рассмотрено на Утверждено.  
родителей и рекомендовано общем собрании работников Приказ № 04 от 12.01.2021 .  
к утверждению. Протокол №.1 от 12.01.2021 Заведующий МБДОУ  
Протокол № 1,от 12.01.2021 Детский сад № 2  
г. Малоархангельска»



В.Н. Васютина..

**Положение**

об организации питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении « Детский сад общеразвивающего  
вида № 2 г. Малоархангельска».

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении « Детский сад общеразвивающего вида № 2 г. Малоархангельска» ( далее – Положение) разработано в соответствии:

со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Организации

1.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Организации, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иные нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Организации.

1.2. Учреждение организует питание детей в предусмотренных помещениях. Установлено четырех разовое питание. Оно осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным в соответствии с рекомендациями.

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется совместно с учредителем в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04. 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения

государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) и Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»

1.3. Контроль за качеством и разнообразием питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на администрацию, старшую медицинскую сестру, повара, согласно их должностным Инструкциям.

1.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать Санитарным правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

## **II. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока**

2.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируется для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

2.2.3 Для приготовления пищи используют электрооборудование и электрические плиты.

2.3. Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

В буфетных, моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в емкостях, не более 5 дней,

2.4. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора - не менее 65 °С. Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы водяного отопления не используют.

2.5. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она изготовлена из фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) — из нержавеющей стали. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке. Для обеззараживания посуды в каждой группе имеется емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

2.6. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные ведра с крышками.

### **III. Организация сдачи и приема продукции.**

3.1. Поставка продуктов осуществляется на основе заключенных муниципальных контрактов. Поставщик в данном случае является Исполнителем. В качестве Заказчика выступает Организация. Непосредственно при доставке партии Продукции Исполнитель предоставляет Заказчику товарно-транспортные накладные, ветеринарную справку оригинал (для таких продуктов как мясо говядины, мясо птицы, рыба св/мороженная, колбасные изделия, яйца куриные), удостоверение качества (оригинал) и безопасности и санитарно-эпидемиологическое заключение органов Госсанэпиднадзора, сертификат соответствия на партию всех видов продукции. В каждом месте доставки Продукции Исполнитель предоставляет отдельный комплект указанных выше документов. Заказчик сразу осуществляет её приёмку по наименованию, количеству и качеству.

3.2. В случае расхождения количества фактически доставленной партии Продукции с количеством, указанным в товарно-транспортной накладной, Заказчик делает там соответствующую отметку, с указанием фактических даты и времени доставки этой партии Продукции. Если фактически доставленное количество Продукции меньше, указанного в товарно-транспортной накладной, Исполнитель обязан в течение 3 (трёх) часов с момента, указанного Заказчиком в товарно-транспортной накладной, доставить Заказчику недостающее количество Продукции. Если фактически доставленное количество Продукции превышает, указанное в товарно-транспортной накладной, Заказчик вправе отказаться от приёма излишков Продукции.

3.3. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.4. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет завхоз и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДОО пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

### **IV. Необходимые условия хранения продуктов**

4.1. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре  $+2 - +6$  °С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры.

4.2. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

4.3. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

4.4. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше  $+10$  °С.

### **V. Организация питания**

5.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20.

5.2. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей

дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СП 2.4.3648-20 и технологическими картами.

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

5.4. На основе примерного десятидневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждения.

5.5. В ДОО составляется меню-требование в котором учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд и калорийность для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов.

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

5.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем Организации, запрещается.

5.8. При необходимости внесения изменения в меню-требование (в случае несвоевременного завоза продуктов или недоброкачества продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-требование не допускаются.

5.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, входе в Организацию с указанием полного наименования блюд, заверенные подписью и печатью руководителя Организации.

5.10. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

5.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

5.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда. Витаминизированные блюда не подогреваются.

5.14. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

5.15. Выдача готовой пищи осуществляется строго по графику и разрешается только после

снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.16. Ежедневно оставляют суточную пробу готовой продукции. Гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 — +6 °С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

## **VI. Приготовление пищи.**

6.1. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработка сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; - имеется 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

6.2. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд.

6.3. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не используют остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- в питании детей в ДОО категорически запрещается использование запрещенных продуктов СП 2.4.3648-20

6.4. В ДОО организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды.

6.5. Для приготовления пищи используются продукты питания, разрешенные СП 2.4.3648-20

## **VII. Организация питания в группах**

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

8 • сервировать столы в соответствии с приемом пищи (к сервировки привлекаются дети с 4-х лет).

7.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

7.7. 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

### 7.9. **Питьевой режим**

7.9.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается путем раздачи кипяченой воды с пищеблока на группы.

7.9.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

7.9.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### **VIII. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

8.1. К началу учебного года заведующей издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Воспитатель осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости.

8.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требования на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.00 до 8.15 часов утра подают педагоги.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.6. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, кури;
  - 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), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны,

фрукты, овощи.

8.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

8.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет медицинский работник. Число дето дней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей.

8.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер, который устанавливается решением Учредителя.

8.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

8.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8.15. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## **IX. Контроль организации питания**

9.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Организации.

9.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации действует комиссия:

Бракеражная комиссия. Состав комиссии:

- Медицинский работник;
- повар, администрация, сотрудники ДООУ.

Полномочия комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Комиссия вправе инициировать проверку продуктов питания с привлечением специализированной лаборатории, имеющей право осуществлять такие проверки и

лицензию.

9.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОО в соответствии с функциональными обязанностями:

9.3.1. Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе «Примерного 10-дневного меню»;
- контролирует качество приготовления пищи, ее соответствие физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах;
- ведет Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

9.3.2. Завхоз:

- качество доставляемых в ДОО продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов; Журналы температуры в кладовых.
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

9.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

9.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

9.3.5. Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

9.3.6. ЗАВХОЗ:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

9.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Организации (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, Совета родителей).

9.5. Проводится анализ рациона питания с учетом мнений родителей. В контроле питания участвует родительский комитет.

9.6. Администрация разрабатывает алгоритм контроля за организацией питания на текущий год, который утверждает и подписывает заведующая.

## **X. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.**

10.1 Настоящее Положение рассматривается и принимается на общем собрании работников Организации, утверждается приказом заведующей.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся на общем собрании работников Организации и утверждаются приказом заведующей.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.