

Принято  
Педагогическим советом  
Протокол № 2 от 09.01.2020 г.

Согласовано  
Советом ДОУ  
Протокол №1 от 09.01.2020 г.

Заведующий МБДОУ №18 п.г.т. Мурманши

Приказ от 09.01.2020 г. № 1



«Утверждаю»

Пронина И.А.

**Положение  
об организации питания воспитанников  
муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения № 18 п.г.т. Мурманши**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 18 (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 Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 18 (далее – детский сад).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также обязанности сотрудников.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

## 2. Организационные принципы и требования к организации питания

### 2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

### 2.2. Цели, задачи и принципы организации питания воспитанников:

2.2.1. Цели Учреждения в организации питания воспитанников:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечение гарантий прав воспитанников раннего и дошкольного возраста, воспитанников, больных аллергическими заболеваниями, на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
- регламентация деятельности сотрудников Учреждения в процессе организации питания;

- удовлетворение запросов родителей.

2.2.2. Задачи Учреждения по организации питания воспитанников:

- обеспечить качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- организовать питание воспитанников, в том числе больных аллергическими заболеваниями;
- формировать навыки поведения при приеме пищи.
- осуществлять контроль за организацией питания.

2.2.3. Принципы организации рационального здорового сбалансированного питания воспитанников:

- соблюдение режима питания;
- щадящее питание;
- разнообразие рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат воспитанников;
- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

### **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- основное десятидневное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (пищеблок, младшие воспитатели);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- рабочий лист ХАССП;

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным.

2.3.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями СанПиН.

2.3.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.3.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик, результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов». 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.

2.3.7. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.3.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

2.3.9. Ежедневно перед началом работы шеф-поваром проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на пищеблоке. Результаты заносятся в «Гигиенический журнал (пищеблок)»

2.3.10. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с раздачей пищи. Результаты заносятся в «Гигиенический журнал (младшие воспитатели)»

## **2.4. Порядок организации питания воспитанников.**

2.4.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с основным (организованным) меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН 2.3/ 2.4 3590-20 среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

2.4.2 Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких

как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение жарки блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.4.3. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.4.4. Для воспитанников Учреждения организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, уплотненный полдник – 35%.

2.4.5. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием наименования приема пищи, полного наименования блюда, массы порции и калорийности порции.

2.4.6. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

2.4.7. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением (Приложение № 1).

2.4.8. После проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего Учреждением, шеф-повара, старшей медицинской сестры, результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой пищевой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.4.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в специально отведенном в холодильнике месте или в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар и старшая медицинская сестра.

## **2.5. Меры по улучшению организации питания**

2.5.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

### **3. Порядок учета питания. Режим питания.**

#### **3.1. Принципы оформления меню.**

3.1.1. На основании списков присутствующих детей, согласно десятидневному основному меню, старшей медицинской сестрой ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается заведующим Учреждения. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

В случае снижения численности воспитанников (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

В случае изменения количества детей по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра), указанному в меню-требовании на выдачу продуктов питания, свыше 3-х человек медицинская сестра муниципального учреждения составляет расчет изменения потребности продуктов питания. При увеличении потребности оформляется акт на дополнение продуктов питания, при уменьшении потребности в продуктах питания оформляется акт на возврат невостребованных продуктов, начиная со второго завтрака. Продукты питания, на момент установления фактического количества детей, в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

3.1.2. Для детей в возрасте от 1 до 7 лет меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для каждой возрастной категории. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20

3.1.3. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.1.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача, разрабатывается индивидуальное меню с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Данные о воспитанниках, имеющих коррекцию в питании, должны находиться на пищеблоке и в группах. Списки составляются на основании личных заявлений родителей воспитанников, имеющих аллергические заболевания и справки врача.

3.1.5. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.1.6. В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания при отсутствии каких-либо продуктов разрешается производить их замену в соответствии с утвержденной

как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

### **3.3. Питьевой режим**

3.3.1. Питьевой режим воспитанников осуществляется на основании приказа «Об организации питьевого режима воспитанников».

3.3.2. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в Учреждении используется кипяченая питьевая вода при соблюдении следующих требований:

1. кипятить воду нужно не менее 5 минут;
2. до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
3. смену кипяченой воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
4. время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

3.3.3. Питьевая вода должна быть доступна каждому воспитаннику в течение всего периода пребывания в Учреждении. По желанию воспитанника воспитатель или младший воспитатель удовлетворяет его потребность в питье. Температура питьевой воды должна составлять 18-20 С. Размеры потребления воды воспитанником зависит от времени года, двигательной активности, в среднем составляет 80 мл на 1 кг веса. При нахождении воспитанника в дошкольном учреждении целый день (12 часов), ребенок должен получить не менее 70% суточной потребности в воде. Питьевую воду выдают воспитанникам в керамических чашках, которые организованно моют в моечных столовой посуды согласно инструкции.

3.3.4. В летний период организация питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей емкости (чайник с крышкой или закрытая бутылка), разливается воспитателем в индивидуальные чашки по просьбе детей. Контроль за соблюдением питьевого режима в летний период осуществляет воспитатель.

### **4.1 Родители (законные представители) воспитанников:**

- 4.1. представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- 4.2. сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- 4.3. ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- 4.4. вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

## **5. Порядок контроля за организацией питания воспитанников.**

5.1. За правильной организацией питания воспитанников в Учреждении контроль осуществляется в соответствии с «Планом-графиком контроля организации и качества питания воспитанников». (Приложение № 3).

5.2. Медицинский персонал Учреждения осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, СП 2.4.3648-20;
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с основным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

5.3. Шеф-повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

5.4. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до воспитанников (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления проводится медицинскими работниками и заместителем по учебно-методической работе во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

5.5. Заместитель заведующего учреждением по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции младших воспитателей.

## **6. Ответственность лиц, занятых организацией питания воспитанников.**

6.1. Заведующий Учреждения несёт персональную ответственность за:

- организацию питания воспитанников в Учреждении;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

6.2. Шеф-повар, старшая медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.



6.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

6.4. Групповой персонал (воспитатель, младший воспитатель) несут ответственность за выполнение врачебных назначений по индивидуальному питанию воспитанников, болеющих аллергическими заболеваниями, непосредственно в группах.

6.5. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), в том числе детям, больных аллергическими заболеваниями.

6.6. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания воспитанников, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

Приложение № 1

### График получения пищи

Наименование группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Группы раннего возраста	8.00	9.00	11.20	15.35
Младшие группы	8.10	9.05	11.40	15.50
Средние группы	8.15	9.10	11.50	16.00
Старшие группы	8.20	9.15	12.10	16.10
Подготовительные Группы	8.25	9.20	12.20	16.20

Приложение № 2

Заведующему МБДОУ № 18

Прониной И.А.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. родителя)

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу исключить из питания моего ребенка

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

следующие продукты \_\_\_\_\_.

Справку от аллерголога (педиатра) прилагаю.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

План-график  
контроля организации и качества питания воспитанников  
МБДОУ №18 п.г.т. Мурмаши

№	Объект контроля	ответственный	периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение санитарных норм питания	ст.медсестра	ежедневно	меню-раскладка, десятидневное основное меню	составление меню
		заведующий	ежедневно		анализ меню утверждение
2	Бракераж готовой продукции	бракеражная комиссия	четыре раза в день	журнал бракеража готовой пищевой продукции  пробы	запись в журнале  методика органолептической оценки пищи
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	кладовщик шеф-повар	ежедневно	журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	запись в журнале
4	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	шеф-повар	ежедневно	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	бухгалтер по питанию	один раз в квартал	акт	ревизия
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	кладовщик шеф-повар	при поступлении продуктов	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
7	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
8	Закладка блюд	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	анализ документации взвешивание продуктов
9	Выполнение технологических	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при	наблюдение

	требований приготовления пищи			наличии нарушений	
10	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	шеф-повар	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
11	Норма выхода блюд (вес, объем)	шеф-повар ст. медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	контрольное взвешивание блюд
12	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	шеф-повар ст. медсестра	один раз в месяц	Докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
13	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой	шеф-повар	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
14	Контроль за отбором и хранением суточных проб	шеф-повар ст. медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
15	Калорийность пищевого рациона	ст. медсестра	ежедневно	технологическая карта	анализ
16	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	шеф-повар ст. медсестра	ежедневно	гигиенический журнал	осмотр, запись в журнале
17	Соблюдение графика режима питания	ст. медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
		зам. зав. по ВМП заведующий	один раз в месяц		
18	Организация питьевого режима	шеф-повар повар	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
		заведующий	один раз в квартал		
19	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	шеф-повар кладовщик	при поступлении продуктов	сертификаты качества справки счет-фактуры	анализ документации
		заведующий	один раз в месяц		
20	Выполнение норматива затрат на питание	заведующий бухгалтер	постоянно	меню-раскладка накопительная ведомость	анализ стоимости питания на одного ребенка
21	Нормативно-правовое обеспечение по организации	заведующий ст. медсестра зам. зав. по АХР	постоянно	локальные нормативные акты распорядительны	принятие управленческие решения

	питания			е акты	
22	Контрольные взвешивания порций на группах	ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	контрольное взвешивание блюд
		зам. зав. по ВМП	один раз в квартал		
23	Маркировка посуды, уборочного инвентаря на группах	ст.медсестра зам. зав. по АХР	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
24	Контроль качества мытья посуды на группах	ст.медсестра	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
25	Санитарное состояние моечных на группах	ст.медсестра	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
26	Контроль за организацией процесса кормления в группах	ст.медсестра зам. зав. по ВМП	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
27	Хранение и использование моющих и дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	ст.медсестра зам. зав. по АХР	один раз в неделю	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
28	Витаминизация блюд	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	анализ