

Принято  
на собрании трудового  
коллектива  
Протокол №  
от 11.10.2021 г.

«Согласовано»  
Председатель профкома  
МБДОУ «Детский сад №7»  
/Васильева Е.А.  
« 11 » 10 20 21 г.



«Утверждаю»  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №7»  
Меринова С.В./  
« 11 » 10 20 21 г.

*Handwritten signature and date:* М.В. 01-17/11

## Положение об организации питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении

«Детский сад № 7» города Рязани

### 1. Общие положения

#### 1.1. Общие положения

1.1. Настоящее новое **Положение об организации питания в ДОУ** (детском саду) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.3.6.0233-21 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 года, МР 2.4.0259-21 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.09.2021 года, Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7» г. Рязани (далее - ДОУ).

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

1.3. Организацию питания детей в ДОУ (получение, хранение и учет продуктов питания, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, шеф-повар, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

1.4. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания в ДОУ возлагается на заведующего и медицинских работников ДОУ.

1.5. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

### 2. Организация питания в ДОУ

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

2.4. ДОО обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%, ужин – 20-25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

2.7. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДОО. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), в соотношении 1:1:4 соответственно.

2.8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.9. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2-3 раза в неделю.

2.10. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.11. На основании утвержденного примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд и утверждается заведующим ДОО. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца.

2.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд 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.

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

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДООУ, запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.13. питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, определенных способов приготовления блюд (варка, приготовление на пару, тушение, запекание) и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.18. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцем, яичницы-глазуньи; холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд, крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости-ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырья продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

2.22. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.23. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать санитарным правилам к организации питания воспитанников ДООУ.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.25. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.27. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка – по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медкнижку, куда вносятся результаты обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках и т.д.

2.29. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

2.30. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.31. В ДООУ организуется питьевой режим. Производится замена кипяченой питьевой воды каждые три часа.

2.32. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.

### **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 ДООУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственного за организацию питания (медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно с 8.00 до 8.30. утра медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости и составляется меню-требование на следующий день.

4.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

4.7. 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 для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОО на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.9. Финансовое обеспечение питания относится к компетенции заведующей и главного бухгалтера ДОО.

4.10. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

4.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом администрации г. Рязани.

4.12. В течение месяца в стоимость дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается в соответствии с установленной.

#### **5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

5.1. Поставка продуктов питания в ДОО осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, кладовщик оперативно связывается со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование, необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **6. Производственный контроль за организацией питания детей**

6.1. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДООУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда (МР 2.2.0244-21 от 17.05.2021 г.).

6.2. Производственный контроль за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимым разнообразием ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, фруктовых соков, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов в соответствии с 10-ти дневным циклическим меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции,
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей,
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации др.

6.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов питания используется специальная ведомость, данные в которую вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Анализ проводится только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания).

6.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания 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 питания.

6.5. Заведующий совместно с медицинским персоналом и шеф-поваром разрабатывает план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ осуществляется общественный контроль (Совет по питанию ДОУ), к участию в котором привлекаются члены родительского комитета ДОУ.

## **7. Ведение специальной документации по питанию**

7.1. Заведующий ДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по питанию.

7.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства и СанПиН:

-Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

-Примерное десятидневное меню, утвержденное руководителем учреждения.

-Картотека технологических карт приготовления блюд.

-Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

-График выдачи готовой продукции для организации питания в группах.

-Ежедневное меню-требование на следующий день.

-Специальные журналы: журнал бракеража сырой продукции, журнал бракеража готовой продукции, накопительная ведомость, журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

-Инструкции: по охране труда и пожарной безопасности, по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.