

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МДОУ «Детский сад № 228»  
\_\_\_\_\_ Чубарнова Е.А.  
Приказ № 52 от 26.05.2021

# **ПОЛОЖЕНИЕ**

## **об организации питания**

**в муниципальном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 228»**

## 1. Общие положения

**1.1.** Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МДОУ «Детский сад № 228» (муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 228») с учетом обеспечения качества и безопасности питания. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в МДОУ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

**1.2.** Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

**1.2.1.** основные направления работы по организации питания в МДОУ;

**1.2.2.** распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МДОУ между администрацией и сотрудниками;

**1.2.3.** роль и место ответственного лица за организацию питания в МДОУ;

**1.2.4.** направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

- обучение по вопросам организации питания;

- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;

- организация питания детей раннего возраста;

- организация питания детей дошкольного возраста;

- организация питания сотрудников;

- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в МДОУ;

- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МДОУ;

- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

- обеспечение санитарно-гигиенических требований;

- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

**1.2.5.** ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами.

**1.3.** Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МДОУ.

## 2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
-------	---	---------------	------------------------------

1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ДОУ. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	Старшая медсестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	заведующий, ООО «Комбинат	заведующий, зам. зав. по АХР, зав. производством
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	социального питания» ООО «Комбинат социального питания»	ООО «Комбинат социального питания»
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	ООО «Комбинат социального питания»	бухгалтер
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	заведующий производством	заведующий производством
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	диетсестра	Повара
9.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Старшая медсестра	Старшая медсестра
10.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников МДОУ, сотрудников пищеблока	ООО «Комбинат социального питания»	заведующий производством
11.	Прохождения сотрудниками МДОУ и сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования периодичность в соответствии с требованиями СанПиН) и гигиенического обучения	ООО «Комбинат социального питания»	заведующий производством
12.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	заведующий	заведующий
13.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	бухгалтер	бухгалтер
14.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	заведующий производством	подсобный рабочий
15.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств сотрудниками МДОУ и сотрудниками пищеблока	ООО «Комбинат социального питания»	заведующий производством
16.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	заведующий, старшая медсестра	повара, младшие воспитатели.
17.	Соблюдение питьевого режима с занесением в журнал (с указанием время забора воды)	старшая медсестра	мл. воспитатели

18.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	старший воспитатель	воспитатели, младшие воспитатели
19.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	старшая медицинская сестра, старший воспитатель	воспитатели
20.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	заведующий	врач, старшая медицинская сестра

### **3. Функции ответственного лица по организации питания в МДОУ (медсестры по питанию).**

**3.1.** Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- ведет документацию по организации питания в МДОУ;
- своевременно информирует руководителя МДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии.

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно старшей медсестре и руководителю МДОУ.

### **4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МДОУ**

**4.1.** Все работники, связанные с организацией питания в МДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

**4.2.** Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

**4.3.** Инструкции разрабатываются руководителем МДОУ (ответственным за организацию питания в МДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

**4.4.** Все работники, связанные с организацией питания в МДОУ обязаны при выдаче пищи использовать СИЗ (маски, перчатки).

## **5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.**

**5.1.** В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МДОУ.

**5.2.** В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

**5.3.** Контроль качества питания детей в МДОУ.

## **6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.**

**6.1.** Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

**6.1.1.** Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

**6.1.2.** Финансового плана МДОУ;

**6.1.3.** Посещаемости;

**6.1.4.** Данных по проверке надзорных органов;

**6.1.5.** Предложений Бракеражной комиссии;

**6.1.6.** Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

**6.1.7.** Опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

**6.2.** Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего МДОУ.

**6.3.** Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя МДОУ.

## **7. Организация питания.**

**7.1.** Организационные принципы питания.

**7.1.1.** Организация питания в МДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

**7.1.2.** Оказание услуги по организации горячего питания для детей раннего и дошкольного возраста на основании заключенного договора.

**7.1.3.** Конкурс с ограниченным участием на оказание услуги горячего питания проводится централизованно отделом закупок Департамента образования мэрии города Ярославля в соответствии с законодательством РФ. В случае не проведения процедуры заключается прямой договор с единственным поставщиком в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

**7.1.4.** Координацию работы по организации питания в МДОУ осуществляет заведующий.

**7.1.5.** Контроль за организацией питания детей в МДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.

**7.2.** Организация питания в МДОУ.

**7.2.1.** В МДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

**7.2.2.** Составление меню возлагается на ООО «Комбинат социального питания»;

**7.2.3.** Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

**7.2.4.** Руководитель учреждения согласовывает трехнедельное меню.

**7.3.** Функционирование питания детей в МДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в МДОУ;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в МДОУ.

**7.4.** В компетенцию руководителя МДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- заключение договора на оказание услуги по организации горячего питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МДОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МДОУ.

**7.5.** Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

**7.6.** Алгоритм действий при организации питания:

**7.6.1.** Наряду с меню имеется картотека блюд.

**7.6.2.** На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

**7.6.3.** Котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

**7.6.4.** Выдача пищи производится только после снятия пробы старшей медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Третье блюдо выдается по объёму. Первое и второе блюдо выдаются по весу.

**7.6.5.** В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

**7.6.6.** Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

## **8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

**8.1.** Пищевые продукты, поступающие в МДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

**8.2.** Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С<sup>0</sup>, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

**8.3.** При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

**8.4.** При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

**8.5.** Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике (журнале), ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

**8.6.** Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал температурного режима.

**8.7.** Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

## **9. Требования к составлению меню для организации питания детей.**

**9.1.** Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

**9.2.** Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%, второй завтрак – 5%, обед - 30-35%, уплотненный полдник 30-35% (итого 85-100%) .

**9.3.** Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МДОУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

**9.4.** Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

**9.5.** При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

**9.6.** На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

**9.7.** Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

**9.8.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

**9.9.** Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале 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.

**9.10.** В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

**9.11.** Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

**9.12.** Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:



- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами;
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

**9.13.** Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

## **10. Специфика питания детей.**

**10.1.** Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

**10.2.** То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

**10.3.** Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

## **11. Организация питания сотрудников.**

**11.1.** Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г.. №32.)

**11.2.** Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

**11.3.** Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

**11.4.** Оплата за питание удерживается главным бухгалтером при расчете заработной платы за текущий месяц.

**11.5.** Сотрудники МДОУ полностью оплачивают стоимость обеда по цене указанной в договоре с ООО «Комбинатом социального питания».

**11.6.** Табель довольствующихся сотрудников ведет бухгалтер.

**11.7.** Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МДОУ.

## **12. Финансирование расходов на питание.**

**12.1.** Воспитанники обеспечиваются четырехразовым питанием для детей с 12-ти часовым прибыванием и двухразовым питанием для детей с 5-ти часовым прибыванием.

12.2. Расчет финансовых расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

12.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств получателей и средств местного бюджета.

12.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей.