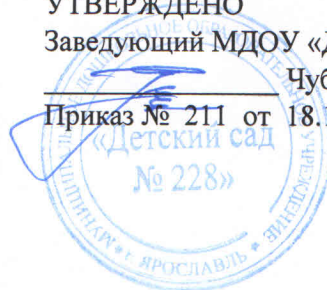


УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МДОУ «Детский сад № 228»

Чубарнова Е.А.

Приказ № 211 от 18.12.2023



# **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», Федеральным законом №298-ФЗ от 02.01.2000г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 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,  | Заведующий, зам. зав. по АХР         |
| 3.    | Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание. Получение меню и передача его на пищеблок (ежедневно)   | Ответственный за организацию питания, старшая мед.сестра | Старшая мед.сестра                   |
| 4.    | Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных   | Ответственный за организацию питания                     | Ответственный за организацию питания |
| 5.    | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).  | Бракеражная комиссия                                     | Бракеражная комиссия                 |
| 6.    | Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников  | Старшая мед.сестра                                       | Повара                               |
| 7.    | Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд   | Старшая медсестра  | Старшая медсестра                    |
| 8.    | Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников МДОУ, сотрудников пищеблока   | Старшая медсестра  | Старшая медсестра                    |
| 9.    | Прохождения сотрудниками МДОУ и сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования периодичность в соответствии с требованиями СанПиН) и гигиенического обучения   | Старшая мед.сестра                                       | Старшая мед.сестра                   |
| 10.   | Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии  | Заведующий   | Заведующий                           |
| 11.   | Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности   | Заведующий   | Зам. зав. по АХР                     |
| 12.   | Выдача дезинфицирующих и моющих средств сотрудниками МДОУ и сотрудниками пищеблока  | Зам. зав. по АХР, зав.                                   | Шеф-повар                            |
| 13.   | Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока   | Заведующий, старшая медсестра                            | Повара, младшие воспитатели.         |
| 14.   | Соблюдение питьевого режима с занесением в журнал (с указанием время забора воды)   | Старшая медсестра  | Младшие воспитатели                  |

|     |  |   |                                  |
|-----|--|---|----------------------------------|
| 15. | Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами).<br>Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи,<br>Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол). | Старший воспитатель                             | Воспитатели, младшие воспитатели |
| 16. | 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                      |
| 17. | Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию   | Заведующий                                      | Старшая медсестра                |

### 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. Организация питания.**

**6.1.** Организационные принципы питания.

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

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

**6.1.3.** Конкурс с ограниченным участием на поставку продуктов 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».

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

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

**6.2.** Организация питания в МДОУ.

**6.2.1.** В МДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН 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).

**6.2.2.** Составление меню возлагается на старшую медсестру, кладовщика ;

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

**6.2.4.** Руководитель учреждения согласовывает десятидневное меню

**6.3.** 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.

**6.4.** 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 поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МДОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МДОУ.

#### **6.5. 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.

#### **6.6. Алгоритм действий при организации питания:**

##### **6.6.1** Наряду с меню имеется картотека блюд.

**6.6.2.** 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.

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

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

**6.6.5.** 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.

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

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

**7.1.** 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.

**7.2.** 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.

**7.3.** 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.

**7.4.** 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.

**7.5.** 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 освобождаться 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.

**7.6.** 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.

**7.8.** 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.

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

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

**8.2.** 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%) .

**8.3.** 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.

**8.4.** 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.

**8.5.** 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.

**8.6.** 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.

**8.7.** 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.

**8.8.** 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.

**8.9.** 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.

**8.10.** 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, 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.

**8.11.** 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).

**8.12.** 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.

## **9. Специфика питания детей.**

**9.1.** 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.

**9.2.** 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.

**9.3.** 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.



## **10. Организация питания сотрудников.**

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

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

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

**10.4.** Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

**10.5.** Табель довольствующихся сотрудников ведет кладовщик

## **11. Финансирование расходов на питание.**

**11.1.** Воспитанники обеспечиваются четырехразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием и трехразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед) для детей с 5-ти часовым пребыванием.

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

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

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