

## СОГЛАСОВАНО

С учётом мнения профсоюзного комитета  
МКДОУ д/с №4 «Колокольчик»

 Е.А. Напалкова

«11» 01 2021 г.

## УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МКДОУ  
д/с №4 «Колокольчик»

 Г.В. Парунян

«11» 01 2021 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей в МКДОУ детский сад № 4

### 1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 (СП 2.4.3648-20), «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Положением об организации питания (далее – Положение) регламентируются порядок организации питания воспитанников детского сада, а так же отношения между детским садом и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а так же Уставом Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 4 «Колокольчик» г. Серафимовича Волгоградской области.

1.2 Основными задачами при организации питания воспитанников детского сада являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3 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, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

1.4 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств бюджета. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.5 Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

### 2. Основные задачи при организации питания в ДОУ

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в МКДОУ (далее — воспитанники) являются:

- обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировки, хранению, приготовлению и раздаче блюд; технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в МКДОУ.
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### 3. Порядок организации питания в МКДОУ

3.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в детский сад определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Примерным 20-ти дневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта.

3.2. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в ДОУ.

Для воспитанников, посещающих детский сад в режиме:

– полного дня (12 часов) организуется четырех разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)

3.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

3.4. Масса порционным блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню;

3.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи в группы детского осуществляется строго по графику.

3.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль наличия суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным заведующим МКДОУ.

3.7. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с графиком выдачи готовой продукции, утвержденным заведующим МКДОУ. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается.

3.8. В детском саду в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

3.8.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

3.8.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

3.8.3. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

3.9. Заведующий детским садом назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов; подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и персоналом детского сада;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.3.4. настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал об бракераже готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, «Гигиенический журнал»);



– расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

3.10. Организация питания в детском саду должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов питания и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

3.11. Примерное 20-ти дневное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в детском саду для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) включает примерное меню установленной формы (согласно приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждаются заведующим детским садом.

3.12. На основании утвержденного примерного 20-ти дневного меню в детском саду ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

3.13. На каждое блюдо должно быть заведена технологическая карта (по форме) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изданий в соответствии со сборниками технических нормативов.

3.14. Для правильной организации питания воспитанников в детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ и положение о бракеражной комиссии;
- приказ и положение об административно-общественном контроле;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 20-дневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 таблица СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- «Гигиенический журнал» (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в детском саду);

3.15. При поставке продуктов питания в детский сад предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка ) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

3.16. Организация питания воспитанников в детском саду должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Детском саду. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Детского сада проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными предст

вителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

#### 4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль за организацией питания в Детском саду осуществляют:

- заведующий;
- старший воспитатель;
- старшие медсестры;
- заведующий хозяйством;
- кладовщик;
- бракеражная комиссия;
- органы самоуправления Детского сада, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.

4.2. Заведующий обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;

4.3. Старший воспитатель обеспечивает контроль за:

- за качеством организации питания в группах;
- за правильной сервировкой столов;
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи;

4.4. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока. Наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецоджодой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

4.5. Старшие медицинские сестры осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно). Осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в «Гигиеническом журнале (сотрудники)» (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно);
- физиологическими потребностями детей (ежемесячно).

4.6. Основные полномочия Ответственного за организацию питания:

- ведет ежедневный учет посещаемости воспитанников, получающих питание до 9.00 часов.
- вносит предложения по корректировке ежедневного меню на текущий день в случае отклонения от заявленной накануне численности воспитанников, получающих питание.



- присутствует при выдаче готовых блюд, контролирует объем выданных порций по группам;
  - проверяет обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем на их соответствие с нормативно-технической документацией;
  - контролирует обеспечение надлежащего санитарного содержания помещений пищеблока и складских помещений, а так же оборудования и инвентаря в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной и пожарной безопасности;
  - осуществляет контроль за выдачей готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрирует в журнале бракеража готовой пищевой продукции;
  - заносит информацию о витаминизации третьих блюд в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - производит контрольное взвешивание готовых блюд;
  - осуществляет ежедневный осмотр работников, участвующих в приеме продуктов и приготовлении пищи;
  - контролирует прохождения медицинских осмотров работников пищеблока (медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля);
- 4.7. 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.
- 4.8. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.9. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом, дезинфицирующим средством;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.10. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 4.11. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 4.12. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
  - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

## **5. Порядок учета питания**

- 5.1. К началу календарного года заведующим МКДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.
- 5.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 5.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет заявку на количество питающихся детей, на основании сведений от воспитателей групп, переданные ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
- 5.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

## **6. Документация**

6.1. Для правильной организации питания воспитанников в детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ и положение о бракеражной комиссии;
- приказ и положение об административно-общественном контроле;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 20-дневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп;
- меню на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет до 7-ми лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 таблица СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- «Гигиенический журнал» (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в детском саду);

## **7. Заключительные положения**

7.1: Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. . Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

7.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.