

Рассмотрено: Утверждаю:  
на Педагогическом сове  
Протокол № 4\_ от 26.05.2021г.

заведующий  
МКДОУ « Детский сад №1 « Буратино»  
Н.М.Муртазаева  
Приказ № 57 от 26.052021

## **Положение об организации питания**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273—ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» статья 37, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.10. «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 и действующими с 1 января 2021г. по 1 января 2027г. (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.10.).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №1 « Буратино»» (далее ДОУ) и порядок организации питания детей в условиях ДОУ.

1.3. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего ДОУ.

### **2. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ**

2.1. Воспитанники МДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ДОУ и режимом работы группы, 4 раза в день (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в ДОУ организуется в соответствии с утвержденным единым перспективным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте 3-7 лет с 12 часовым режимом функционирования по технологическим картам приготовления **блюд (приказ управления образования № 870 от 15.06.2017г. «О внедрении единого перспективного десятидневного меню»).**

2.3. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели — по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели — по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. При составлении Перспективного рациона питания необходимо руководствоваться рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по

отдельным приемам пищи: завтрак — 20 %; второй завтрак — 5%, обед - 35%; «уплотненный» полдник – 35-40%. «Уплотненный» полдник включает блюда ужина.

2.5. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 42-54 г/сут. от калорийности рациона, жиров 47-60 г/сут., углеводов 203-261 г/сут.

2.6. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит 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 технологические карты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.7. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

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

2.9. Повседневный рацион питания детей в ДОО формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню утвержденное заведующим ДОО вывешивается возле пищеблока и в каждой возрастной группе, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДОО.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню — раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и 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. Контроль за закладкой основных продуктов питания осуществляется **комиссией по закладке основных продуктов питания**. Результаты оформляются в журнале.

2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально в Журнале замены продуктов питания по примерному меню. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего МДОО. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. При составлении меню-требования учитываются следующие требования:

- осуществлять контроль за соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставиться подпись **завхоза** одного из поваров, принимающих продукты с кладовой и заведующего.

2.13. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в ДОО разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. В ДОО учитываются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.10. к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста. Завтрак - 350-400г.; 2 завтрак – 100г.; обед - 450-600 г.4 ужин – 400-450 г.

2.15. Питание детей в ДОО организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд` а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику после снятия пробы **членом бракеражной комиссии по готовой продукции**.

- 2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо назначенное приказом.
- 2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В ДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.10 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.19. Завхозу обеспечивать своевременную заявку на закупку продуктов питания на последующий месяц в отдел закупок до 05 числа текущего месяца. Выдача продуктов производится из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим и правильно оформленным меню-требованием не позднее 9.00 предшествующего дня, указанного в меню, через повара.
- 2.20. Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке. Контроль за качеством поставок продуктов питания осуществляется **приёмочной комиссией**. Комиссия контролирует своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов в соответствии с сопроводительными документами и заключенными договорами. Производит предварительную проверку качества продуктов (по внешним признакам) определяет некачественные продукты питания или их недостачу актом, который подписывается представителем учреждения и поставщика, составляет акт передачи.
- 2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. **Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых и скоропортящихся продуктов) осуществляет кладовщик**. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. Кладовщиком 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. В случае сомнения в доброкачественности продуктов питания производится осмотр с обязательным участием приёмочной комиссии .
- 2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОУ кладовая для хранения продуктов оборудована приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания.
- 2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в МДОУ находится в рабочем состоянии.
- 2.25. В ДОУ используется технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.26. В ДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование мясорубки, электрические плиты, водонагреватель, жарочный шкаф, мясорубка протирочная.
- 2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.
- 2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, 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 гигиенический журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания.

Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.30. В ДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.30. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.31. Учет продуктов питания в кладовой производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца. **Комиссия по снятию остатков продуктов питания** один раз в квартал, выборочно, производит контроль с составлением акта.

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

3.1. Продукты поставляют в ДОУ снабжающие организации на основании заключенного контракта в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются контрактами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.

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

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из имеющегося запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОУ имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из имеющегося запаса продуктов.

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

4.1. В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.10.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДОО осуществляется через реализацию ежегодного плана по улучшению качества работы по организации питания.

## 5. Ответность и делопроизводство

5.1. Заведующий ДОО осуществляет ежемесячный анализ деятельности МДОО по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на совещании при заведующем, педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.10.).

На пищеблоке имеются следующие документы:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
  - технологические карты приготовления блюд;
  - график выдачи продуктов питания по группам;
  - нормы выхода готовых блюд;
  - журнал бракеража готовой пищевой продукции.
  - гигиенический журнал работников пищеблока;
  - журнал учёта утилизации пищевых отходов;
  - журнал закладки сырых продуктов;
  - журнал контроля проведения генеральной уборки на пищеблоке;
  - журнал дезинфекции ножей и досок;
  - график проветривания пищеблока;
  - график генеральной уборки на пищеблоке;
  - график уборки пищеблока;
  - книга складского учёта;
  - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  - журнал температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал дезинфекции холодильников;
  - журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал контроля проведения генеральных уборок кладовой.