

Приложение 1

Принято на общем собрании  
протокол от «22»августа 2020г. №4

УТВЕРЖДЕНО  
руководящий МБДОУ  
«Детский сад № 101.»



Е.В. Логина  
28 августа 2020г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 101»  
г.Уссурийска Уссурийского городского округа

### I. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение организации питания воспитанников (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам дошкольного образования», Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049 - 13) утвержденными Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16 утверждены санитарно – эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения коронавирусной инфекции(COVID - 19)» с Уставом МБДОУ «Детский сад №101.» (далее ДОУ).
- 1.2 Настоящее Положение устанавливает:
  - 1.2.1.Цели, задачи по организации питания в ДОУ;
  - 1.2.2.Основные направления по организации питания в ДОУ;

- 1.2.3. Порядок организации питания детей, создание условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
  - 1.2.4. Соблюдение условий хранения продуктов питания в ДОУ;
  - 1.2.5. Роль и место лица ответственного за организацию питания в ДОУ;
  - 1.2.6. Деятельность бракеражной комиссии по питанию.
- 1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное к исполнению всеми подразделениями Учреждения, а именно:
- администрацией;
  - педагогическим персоналом
  - учебно – вспомогательным персоналом;
  - обслуживающим персоналом.
- 1.4. Срок действия Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового законодательного акта.

## **I. Цель и задачи по организации питания в ДОУ**

2.1. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания дошкольников ДОУ являются:

- Создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным сбалансированным питанием;
- Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **II. Основные направления работы по организации питания в ДОУ**

3.1. Изучение нормативно – правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;

3.2. Материально – техническое оснащение помещений пищеблока;

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока;

- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей и младших воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДООУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

#### **IV. Требования к организации питания воспитанников в ДООУ.**

4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями;

4.2. Заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников;

4.3. Осуществлять контроль за условиями транспортировки пищевых продуктов, обеспечивающие сохранность, предохраняющие от загрязнения с учетом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке;

4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет – фактура, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство) Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копии).

Входной контроль поступающих продуктов, бракераж сырых продуктов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража поступающей пищевой продукции»

Не допускаются к приему:

- пищевые продукты с признаками недоброкачества;
- продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов должно быть оснащено приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами;

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организации питания;

4.7. Всё технологическое холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии;

4.8. 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;

4.9. для приготовления пищи используется электрооборудование (электрическая плита, электросковороды, жарочный шкаф и т.д.);

4.10. В помещениях пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку согласно графику с ведением утвержденных журналов;

4.11. Работники проходят ежегодные медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

4.12. Ежедневно, перед началом работы старшая медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра вносятся в специализированный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больных работников при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках;

4.13. Работники пищеблока не должны носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте и на территории ДОУ. В обязательном порядке, согласно стандарту

МБДОУ «Детский сад № 101.» использовать средства индивидуальной защиты с частотой замены не 1 раза в три часа;

4.14. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода кипяченая, с условием ее хранения не более 3х часов;

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома – родителей информируют об ассортименте питания ребенка вывешивая ежедневное меню на стендах учреждения, утвержденного заведующим, имеющем подпись членов бракеражной комиссии. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем и калорийность порции.

## **V. Организация питания**

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

а) полноценный рацион питания:

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов.

б) строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание с режимом дня и режимом работы ДОУ.

в) соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей.

г) правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей.

д) индивидуальный подход к каждому ребенку, учёт состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, периода адаптации, хронических заболеваний.

е) строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов.

ж) повседневный работы пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах.

з) учет эффективности питания детей.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4 – разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12 часовым пребыванием детей в соответствии с санитарными требованиями и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах), калорийность (в Ккал.).

- 5.3. 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.
- 5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
- 5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение 12 к СанПиН 2.4.1. 3049 - 13).
- 5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
- 5.7. В ежедневном меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль йодированная. Остальные продукты: творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др. включаются 2-3 раза в неделю.
- 5.8. При отсутствии каких – либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицы замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 14 к СанПиН 2.4.1 30-49 - 13).
- 5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 5.10. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 5.11. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку без согласия заведующего ДОО запрещается.
- 5.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как: варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключить: жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 5.14. Для предотвращения возникновения инфекционных заболеваний (отравлений) не допускаются:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложении №9 к СанПиН 2.4.1. 3049 - 13);
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово – ягодного сырья (без термической обработки), форшмак из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками доброкачественности (порчи) овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## **VI. Организация работы пищеблока**

6.1 Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1 3049 – 13, а также Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 года № 16, утверждены санитарно – эпидемиологические правила СП 3.1.2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству , содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции(COVID – 19).

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда не менее 100 гр., сохраняются 48 часов при температуре +2 - +6 градусов Цельсия в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

## **VII. Организация питания воспитанников в группе**

7.1. Работа по организации питания в группе осуществляется под руководством воспитателя:

- создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- воспитание культурно – гигиенических навыков во время приема пищи детьми.



7.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику утвержденному заведующим. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду, и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель, младший воспитатель.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе в соответствие с настоящим Положением и СанПиН 2.4.1. 3049 – 13 несут воспитатели.

### **VIII. Порядок учёта питания в ДОУ**

8.1. К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Старшая медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно старшая медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей.

8.4. Закладка продуктов питания для приготовления завтрака производится 06.30 часов.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню – требованию согласно таблицу посещаемости предыдущего дня.



8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню, согласно таблице посещаемости предыдущего дня, закладка производится в 07.30 часов.

8.7. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

### **IX. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ**

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера ДОУ.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

9.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

### **X. Контроль за организацией питания в ДОУ**

10.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049 – 13, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 года № 16 утверждены санитарно – эпидемиологические правила СП 3.1.2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19).

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

10.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Специалист в сфере закупок, завхоз и кладовщик ДОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально – техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус

поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно – эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями).

- Обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и инвентарем.

10.5. Старшая медсестра, ответственный за организацию питания в ДООУ, осуществляет контроль за:

- Выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- Технологией приготовления пищи, бракераж и соответствие объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд и калорийности (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах и углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежедневно)

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

• следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- Разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- Формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль за:

- правильной организацией питания детей;
- качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- соблюдением натуральных и денежных норм питания;

- качеством приготовления пищи;
- соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании

## **XI. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ**

11.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогических советах, административных совещаний, на заседании Совета Учреждения (далее Совет);
- утверждает 10 дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН 2.4.1. 3049 – 13;
- контролирует обеспечение в достаточном количестве столовой и кухонной посудой, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем.

11.2. Кладовщик:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- Контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

11.3. Специалист в сфере закупок:

- Заключает договоры на поставку продуктов питания.

- 11.4. Воспитатели несут ответственность за:
- организацию питания в группе;
  - количество воспитанников, поданных на питание;
  - ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
  - ежедневно, не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
  - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания на родительских собраниях;
  - вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, совещаниях при заведующем;
  - контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

- 11.5. Родители (законные представители) воспитанников:
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
  - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
  - вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
  - вправе знакомиться с примерным десятидневным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

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

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей. В ДООУ, при организации питания воспитанников, должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания воспитанников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню включающее меню – раскладку для возрастной группы детей (с 1,5 до 3х лет и от 3до 8 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- меню – требование на каждый день, с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (с 1,5 до 3х лет и от 3до 8 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049 – 13);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049 – 13) ;

- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал контроля за температурным режимом холодильников и холодильных камер;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- Графики выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- Ежедневное меню – требование на следующий день;
- Инструкции по охране труда и пожарной безопасности