

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 35» п. Щельяюр  
В.Н.Семьяшкина  
Приказ № 5 от 11.01.2021г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 35» п. Щельяюр

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения», Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)»; с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 35» п. Щельяюр (далее ДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- 1.2.1 цели, задачи по организации питания в ДОУ;
- 1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- 1.2.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- 1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания ДОУ;
- 1.2.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;
- 1.2.6. деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- медработниками.

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

### 2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

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

### 1. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

1.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;

- 1.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
  - 1.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
  - 1.4. Организация питания детей раннего возраста;
  - 1.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
  - 1.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
  - 1.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
  - 1.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;
  - 1.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
  - 1.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
  - 1.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.
2. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ
- 2.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
  - 2.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
  - 2.3. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
  - 2.4. 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.
  - 2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
  - 2.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.
  - 2.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о профессиональной гигиенической подготовке.
  - 2.8. Ежедневно, перед началом работы, медсестра проводит осмотр работников, 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 специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники при подозрении на инфекционное заболевание. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
  - 2.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.
  - 2.10. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.
  - 2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
3. Организация питания в ДОУ
- 3.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
    - Составление полноценного рациона питания;
    - Использования разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- Строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;
  - Соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
  - Правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведения необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
  - Индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний.
  - Строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
  - Повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
  - Учет эффективности питания детей.
- 3.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
- 3.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 3.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок (или) свежие фрукты.
- 3.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 СанПин 2.3/2.43590-20).
- 3.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
- 3.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.
- 3.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПин 2.3/2.43590-20).
- 3.9. 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.
- 3.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.11. Вносить изменения в меню-раскладку без согласования с заведующим запрещается.
- 3.12. Питание для детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и 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.
- 3.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 3.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- Использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПин 2.3/2.43590-20);

- Изготовление на пищеблоке 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), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;
  - Использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками грязи.
4. Организация работы пищеблока.
- 4.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПин 2.3/2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 4.2. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и горячие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при температуре +2°, -6° С в холодильнике.
- 4.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).
5. Организация питания воспитанников в группах.
- 5.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОО. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Перед подачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- Промыть столы горячей водой с мылом/мыльно-содовым раствором;
  - Тщательно помыть руки;
  - Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - Проветрить помещение.
- 5.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 5.6. Детская порция должна соответствовать меню.
- 5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 5.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПин 2.3/2.43590-20, несут воспитатели.
6. Порядок учета питания в ДОО
- 8.1. К началу учебного года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 8.2. Закладка продуктов для приготовления завтрака проводится поваром в 7.00.
- 8.3. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня.
- 8.4. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 9.00.

8.5. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Контроль над организацией питания в ДООУ

9.1. При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется СанПин 2.3/2.43590-20, Методическими рекомендациями «Производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий организации».

9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются администрация ДООУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание.

9.3. Администрация ДООУ разрабатывает план контроля над организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

9.4. Кладовщик и завхоз ДООУ обеспечивают контроль за:

- Выполнением договора на поставку продуктов питания;
- 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 ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- Обеспечением пищеблока и мест приема достаточным количеством столовой и кухонной посудой, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.5. Медсестра, ответственный за питанием в ДООУ осуществляют контроль за:

- Выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд.
- Технологией приготовления пищи, качеством и соответствием 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 гигиеническом журнале (ежедневно);
- Информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- Выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) в энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

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 учетов хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- Разрабатывает график получения приготовленных групп по группам;
- Формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников работниками ДООУ.

10. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДООУ

10.1. Заведующий ДООУ:

- Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами нормами, Уставом учреждения и настоящим Положением;
- Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренным настоящим Положением;
- Назначает из числа своих работников ответственного за организацией питания в ДООУ;
- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;
- Утверждает 10 –дневное меню;

- Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- Обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- Контролирует соблюдение требований СанПиНа;
- Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

#### 10.2. Кладовщик:

- Контролирует выполнение натуральных норм;
- Контролирует ежемесячное выполнение остатков на складе;
- Заключает договоры на поставку продуктов питания.

#### 10.3. Воспитатели:

- Несут ответственность за организацию питания в группе;
- Несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- Ежедневно подают сведения не позднее чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания, уточняют количество детей;
- Предусматривают в планах воспитательской работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- Вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

#### 10.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- Своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОО 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 и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.
- Ведение специальной документации по питанию.

### 11. Ведение специальной документации по питанию:

11.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ ДОО по организации питания детей.

11.2. При организации питания воспитанников в ДОО 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 (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), - меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПин 2.3/2.43590-20);
- Гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 1 СанПин 2.3/2.43590-20);
- Заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением № 2 СанПин 2.3/2.43590-20);
- Учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах; ежедневное меню-требование на следующий день;
- Инструкции по охране труда и пожарной безопасности.