

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 78»

**Утверждаю:**  
Заведующий МБДОУ д/с № 78

\_\_\_\_\_ Н.А. Алипова

Приказ № 22 «09» января 2021г.

# **Положение Об организации питания МБДОУ д/с № 78**

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 78» (далее - МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 26 июля 2019 года); Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01» (постановление от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил»); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32); СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МБДОУ.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Заведующий МБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, медсестрой, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

## **2. Требования к организации питания детей и условиям содержания пищеблока МБДОУ.**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.

2.2. Доставка пищевой продукции осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.3. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе

техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция в МБДОУ не принимается. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом её смены по мере загрязнения.

2.4. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продукции оборудуются приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.7. Сбор и обращение с отходами должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»).

2.8. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.9. Лица, поступающие на работу на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения им профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и иных периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ.

2.10. В помещениях организации общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

### **3. Организация питания в МБДОУ.**

3.1. Дети получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95-100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, уплотненный полдник - 30%.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. При формировании рациона здорового питания, в МБДОУ разрабатывается 10-дневное меню (с учетом режима МБДОУ), включающего горячее питание, на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Меню утверждает заведующий МБДОУ.

3.4. На основе 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ.

3.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3-х до 7 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования ТО у Роспотребнадзор в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о наличии продуктов.

3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ.

3.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей, а также преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, меню размещается в доступном для родителей месте (в приемной комнате), с содержанием следующей информации: указание наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом её пищевой ценности (Приложение № 11 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания»).

3.11. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

3.12. При закладке основных продуктов в котел обязан присутствовать дежурный и проверять блюда на выходе.

3.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, выдаваемых на раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3.14. С целью упорядочения учета продуктов питания, расходуемых на приготовление суточной пробы в МБДОУ, необходимо включать ежедневно в меню-требование приготовление одной суточной пробы, состоящей из всех блюд, приготовленных на 1 ребенка в день. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

3.15. Отбор пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.16. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд в журнале бракеража готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

#### **4. Организация питания детей в группах.**

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем (помощником воспитателя) строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан:

- промыть столы горячей водой, используя для мытья предназначенные средства (моющие средства, ветошь и т.д.);
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. Подача блюд в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- разливают первое блюдо, раскладывают второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель (помощник воспитателя) убирает со столов тарелки;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель (помощник воспитателя).

#### **5. Порядок приобретения продуктов и учета питания.**

5.1. К началу календарного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за составление меню-требование, определяет его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно ответственный составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.00 часов утра подают воспитатели групп.

5.3. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, приготовленные блюда отпускаются в виде увеличения выхода блюд.

5.4. Выдача неиспользованных порций в виде увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии с составлением акта на списание неостребованных порций (Приложение № 1) и акта на возврат (дополнение) неостребованных продуктов (Приложение № 2).

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся неостребованными, возвращаются в кладовую. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда и полдника не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба;
- овощи, если они прошли холодную и тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. В случае увеличения численности детей (свыше 3-х человек), чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд завтрака. Дополнительно на завтрак могут выдаваться продукты, не требующие термической обработки (масло сливочное, сыр). Далее составляется акт на дополнение продуктов (Приложение № 3) и акт на возврат (дополнение) неостребованных продуктов питания (Приложение № 2) и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

## **6. Контроль за организацией питания в МБДОУ.**

6.1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами;
- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
- контроль организации питания в группах;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации

питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создана и действует бракеражная комиссия.

#### 6.2.1. Состав бракеражной комиссии:

- заведующий МБДОУ;
- медицинский работник;
- бухгалтер;

#### Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводит органолептическую оценку готового блюда, т.е. определяет: ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., с записью в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2.2. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

#### 6.3.1. Медицинский работник:

- качество приготовления пищи;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- организация питания в группах;
- ведет контроль за санитарным состоянием пищеблока и его оборудованием. Хранение, маркировка и правильное использование инвентаря по его назначению, обработка в соответствии с дезрежимом.

#### 6.3.2. Ведущий бухгалтер:

- составление ежедневного меню в соответствии с 10-ти дневным меню утвержденным заведующим;
- ведение учета посещаемости воспитанников детского сада.

#### 6.3.3. Кладовщик:

- качество доставляемых в МБДОУ продуктов с отметкой в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- прием поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции;

- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

#### 6.3.4. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой пищевой продукции с указанием наименования приёма пищи и датой отбора.

#### 6.3.5. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

#### 6.3.6. Младшие воспитатели (помощники воспитателей):

- соблюдение санитарных правил при получении и раздаче пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

#### 6.3.7. Заведующий хозяйством:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования.

## 7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

7.1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации питания детей.

7.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

7.3. Заведующий представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

## 8. Делопроизводство

8.1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей в МБДОУ д/с № 78.

8.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции МБДОУ д/с №78.

8.3. Гигиенический журнал (сотрудники) МБДОУ д/с № 78.

8.4. Журнал здоровья сотрудников МБДОУ д/с № 78.

8.5. Журнал санитарного состояния пищеблока МБДОУ д/с № 78.

8.6. Ведомость контроля за рационом питания МБДОУ д/с № 78.

8.7. Журнал контроля выдачи/закладки продуктов МБДОУ д/с № 78.

## 9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

9.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ.

9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МБДОУ.

9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.



