

СОГЛАСОВАНО  
на Совете Учреждения  
протокол № 1 от 27.08.2021

УТВЕРЖДАЮ: \_\_\_\_\_  
Т.П. Гречишкина заведующий  
МБДОУ «Детский сад № 83»  
Приказ от 30.08.2021 № 107

Гречишкина  
Татьяна  
Петровна

Подписано цифровой  
подписью: Гречишкина  
Татьяна Петровна  
Дата: 2021.08.30 15:33:07  
+06'00'

## **Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 83»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 83» (далее – Учреждение) в целях усиления контроля за качеством питания.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьей 65 ФЗ от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников 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.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Приготовление пищи осуществляется штатными работниками Учреждения.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждении. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

### **2. Требования к организация питания**

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Учреждении определяются в соответствии с нормами питания, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Примерным 10-ти дневным меню.

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренными в том числе техническими регламентами.

Входной контроль поступающих скоропортящихся продуктов регистрируется в специальном журнале.

2.3. Пищевые продукты хранятся в складском помещении в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

2.4. Производственные помещения пищеблока оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, измерительным).

2.5. 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 продуктов.

2.6. Работники пищеблока проходят ежегодно медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию.

2.7. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, занятых приготовлении и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

2.8. В помещениях пищеблока не допускается хранения личных вещей и комнатных растений. Личные вещи работников хранятся отдельно от рабочей одежды.

2.9. Работники пищеблока во время работы должны использовать средства индивидуальной защиты – маски и перчатки, с частотой замены не реже 1 раза в 3 часа. Работники пищеблока не должны носить во время работы кольца, серьги, цепочки, застегивать спецодежду на булавки.

### **3. Организация питания**

3.1. Питание в Учреждении осуществляется согласно утвержденному 10-ти дневному меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей для двух возрастных категорий (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет). В Учреждение организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.2. На основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

3.3. На каждое блюдо имеется технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изданий в соответствии со сборниками технических нормативов.

3.4. Ежедневно в доступном для родителей месте размещают информацию о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а так же рекомендации по организации здорового питания в домашних условиях.

3.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукцией на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не мене 48 часов в специально отведенном холодильнике. При температуре от + 2 С до + 6 С.

3.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3.7. Выдача готовой продукции с пищеблока производится только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

3.8. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется младшим воспитателем строго по графику утвержденным заведующим Учреждения, в специально выделенных промаркированных емкостях с указанием принадлежности группы и наименования блюда. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

3.9. Прием пищи воспитанниками организуется в групповых комнатах под руководством воспитателя.

3.10. К сервировке столов могут привлекаться дети, начиная с 4-х летнего возраста. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности воспитателю необходимо организовать дежурство детей по «столовой» с поочередным участием каждого ребенка. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого закусочные тарелки убирают, и дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

3.11. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в Учреждении родителю ребенка (законному

представителю) рекомендуется обратиться к заведующему с заявлением о необходимости создания ребенку индивидуальных условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

3.12. На основании назначения лечащего врача, заведующий Учреждения, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

3.13. Заведующий Учреждения проинформирует воспитателя и работников пищеблока о наличии в группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать инструктора физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации основному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

3.14. В Учреждении питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, условиями для мытья рук.

3.15. Питьевой режим воспитанников обеспечивается: упакованной питьевой водой. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Мойка кулера с применением дезинфицирующих средств проводится не реже одного раза в три месяца.

#### **4. Контроль за организацией питания**

4.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляют:

- заведующий Учреждения или лицо, его заменяющее;
- старший воспитатель;
- заместитель заведующего по АХР;
- кладовщик;
- бракеражная комиссия;
- группа общественного контроля за организацией и качеством питания.

4.2. Заведующий или лицо его заменяющее 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;
- 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;

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. Заместитель заведующего по АХР обеспечивает контроль за:

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

4.5. Кладовщик 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;

4.6. Бракеражная комиссия контроль за:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- соответствие процесса приготовления блюд технологическим картам.

4.7. Группа общественного контроля за организацией и качеством питания контроль за:

- проведением бракеража питания;
- выходом готовых блюд;
- соблюдением циклического меню;
- графиком выдачи пищи;
- соблюдением норм питания;
- санитарным состоянием помещений пищеблока;
- ведением документации по организации питания;
- за сертификацией продукции;

- внешним видом и опрятностью сотрудников пищеблока;
- состоянием кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- сроками, условиями хранения и реализации продуктов.

## **5. Заключительные положения**

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения заведующим Учреждения и действует до принятия нового.