

Принято:  
Общим собранием работников  
МБДОУ «Детский сад № 325  
«Незабудка» г.о. Самара

протокол № 3  
от « 09 » 12 2020г.

Согласовано:  
с Общим собранием родителей

протокол № 3  
от « 09 » 12 2020г.

Утверждено:  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад № 325  
«Незабудка» г.о. Самара  
Л.А. Леухина

приказ № 12/09  
от « 09 » 12 2020г.



**Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №325 «Незабудка» городского округа Самара**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 325 «Незабудка» городского округа Самара (далее - Положение, ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ДОУ (далее-воспитанников), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников от 2 до 7 лет.

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

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантированием качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организацию питания воспитанников ДОУ (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоках, выдачу готовой пищи в группы и пр.) осуществляет специализированная компания, в соответствии с заключенными договорами.

1.6. Оплата за питание воспитанников ДОУ осуществляет как за счет средств бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.7. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на заведующего ДОУ.

## 2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников организовано специализированной компанией в помещениях пищеблока на основании заключаемых договоров между ДОУ, специализированной компанией и представителем родителей (законных представителей) воспитанников, действующим на основании доверенностей.

2.2. Воспитанники получают 4-х разовое питание обеспечивающее растущий организм основными пищевыми веществами и энергией. При организации питания учитываются нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп.

2.3. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню.

2.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.5. Меню предусматривает распределение всех блюд по отдельным приемам пищи.

2.6. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.7. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

2.8. Питание воспитанников ДОО организуется в соответствии с примерным 10-и дневным циклическим меню, разработанным по установленной форме с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей двух возрастных категорий с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях утвержденным руководителем специализированной компании и согласованным заведующим ДОО.

2.9. Примерное двухнедельное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

2.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и изделий.

2.11. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. 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 ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН).

2.12. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче и в приемных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.13. Питание воспитанников соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими

свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в обед в третье блюдо (компот или кисель). Витаминизация блюд проводится медицинским работником ДОУ.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинским работником ДОУ.

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов;

изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студеней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;

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.

2.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом специализированной компании, имеющим санитарный паспорт, чистым, в

исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке. Шофер-экспедитор (грузчик) обязан иметь при себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

2.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

2.20. 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.

2.21. В помещениях пищеблоков ежедневно проводится влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. Контроль осуществляется медицинским работником ДООУ.

2.22. Сотрудники специализированной компании, занятые приготовлением пищи для воспитанников ДООУ проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Контроль также осуществляется медицинским работником ДООУ.

2.23. Ежедневно перед началом работы медицинским работником ДООУ производится осмотр сотрудников специализированной компании, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Не допускают к работе с пищевыми продуктами работников с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями. При обнаружении подобных нарушений ДООУ незамедлительно информирует руководство специализированной компании.

2.24. Работающие на пищеблоке не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.25. Работающие на пищеблоке используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.26. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.27. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

### 3. Требования к оборудованию пищеблока

3.1. Пищеблок ДООУ должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3. Технологическое оборудование на пищеблоке размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

3.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

#### 4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

4.1. В ДОО обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников на основании СанПиН.

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников в ДОО включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным 10-ти дневным циклическим меню и ежедневным меню - требованием;
- 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.

4.3. Для анализа используемого набора продуктов используется накопительная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований.

#### 5. Организация питания в группах

5.1. Питание воспитанников ДОО организуется непосредственно в помещении группы.

5.2. Выдача готовой кулинарной продукции на группы из пищеблока производится строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

5.3. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях (ведра, контейнеры, кастрюли, тазы). Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность, вид блюда (первое, второе, третье) и вес емкостей.

5.4. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.

5.5. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия.

5.6. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

5.7. В буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

5.8. Мытье и дезинфекция посуды осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

5.9. Воспитатель, помощник воспитателя при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками строго следят за соблюдением техники безопасности:

не привлекают воспитанников к получению пищи с пищеблоков;

воспитанникам запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи;

воспитанники убирают посуду со стола только с помощью младшего воспитателя;

воспитанники (с 3-х лет) привлекаются к сервировке стола только при участии младшего воспитателя;

воспитанники соблюдают культуру питания (не разговаривают во время непосредственного приема пищи, не оставляют пищу во рту после выхода из-за стола и прочее).

5.10. Младший воспитатель перед раздачей пищи обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.11. Подача блюд в каждый прием пищи соответствует требованиям этикета.

5.12. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи воспитанниками совершенствуют навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

5.13. Воспитатель и младший воспитатель при необходимости докармливает воспитанников в группах младшего дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей- инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

## 6. Требования к деятельности бракеражной комиссии



6.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции ДООУ.

6.2. Деятельность бракеражной комиссии регулируется Положением о бракеражной комиссии ДООУ.

6.3. Состав бракеражной комиссии назначается приказом заведующего.

## 7. Контроль за организацией питания

7.1. В ДООУ осуществляется следующие виды контроля за организацией питания воспитанников:

производственный контроль, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара в части лабораторно-инструментального исследования по договору с специализированной компанией, осуществляющей питание воспитанников;

производственный контроль, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара целью которого является соответствие помещений пищеблока и мест организации питания воспитанников в группах требованиям санитарно - бактериологического контроля, в соответствии с нормативными документами;

оперативный контроль заведующего, заместителя заведующего ДООУ, целью которого является предупреждение нарушений в организации питания воспитанников.

## 8. Порядок учета питания.

8.1. Постановку на питание воспитанников ДООУ осуществляют педагоги, внося данные по воспитанникам в ежедневную заявку.

8.2. Медицинский работник ДООУ формирует ежедневную заявку на питание воспитанников в специализированную организацию.

8.3. Табели посещаемости воспитанников ДООУ заполняют педагоги. Табели посещаемости педагоги сдают в последний рабочий день отчетного месяца медицинскому работнику ДООУ. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, включенных в заявку на питание и меню- требованием специализированной организации.

8.4. Сверку воспитанников, включенных в заявку на питание и табелей посещаемости производит медицинский работник ДООУ.

8.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании табелей посещаемости. Квитанции на оплату услуг, предоставляемых на каждого воспитанника, бухгалтерия ДООУ передает в группы ДООУ.

8.6. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) устанавливается Постановлением Главы Администрации городского округа Самара.

8.7. В случае несвоевременного снятия с питания воспитанников ДОУ по вине родителей (законных представителей) услуги подлежат оплате в полном объеме. Приготовленные порции подлежат списанию по возникшим обстоятельствам и утилизации. Факт утилизации оформляется актом. Порции утилизируются бракеражной комиссией ДОУ, которая создается приказом заведующего ДОУ.

8.8. Информация об объемах субсидий (фактической потребности) из городского бюджета в целях возмещения затрат, связанных с оказанием услуг по предоставлению бесплатного питания льготным категориям за истекший месяц подается в Департамент образования Администрации городского округа Самара до 10 числа текущего месяца бухгалтерией ДОУ, на основании акта сверки и счета, выставленного специализированной организацией.

## 9. Отчетность и делопроизводство.

9.1. Заведующий ДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.

9.2. Отчеты об организации питания, деятельности бракеражной комиссии ДОУ доводятся до всех участников образовательных отношений (Совета ДОУ, на общих (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

9.3. При организации питания оформляется необходимая документация:

- положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- положение о бракеражной комиссии ДОУ;
- примерное 10-ти дневное меню;
- технологические карты;
- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии.

## 10. Ответственность.

10.1. Заведующий ДОУ несет ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДОУ.

10.2. Работники ДОУ в соответствии со штанным расписанием и функциональными обязанностями, несут ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДОУ.