

КОПИЯ ВЕРНА

Муниципальное автономное  
дошкольное образовательное  
учреждение города Нижневартовска  
детский сад  
№4 «Сказка»  
(МАДОУ г. Нижневартовска ДС №4  
«Сказка»)

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ г. Нижневартовска  
ДС №4 «Сказка»  
Н.В. Беляева

**ПОЛОЖЕНИЕ**

от 13.01.2021 № 60

г. Нижневартовск

**Об организации питания**

Принято на педагогическом совете

Протокол от 13.01.2021 № 3

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета родителей  
А.С. Филатова

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 №60833); Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и здоровью детей и молодежи»; с Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детский сад № 4 «Сказка» (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 обучающегося;

- 1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ДООУ;
- 1.2.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в ДООУ;
- 1.2.6. деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;
- 1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:
  - администрацией;
  - работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей;
  - медработниками.
- 1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. Цель, задачи по организации питания в ДООУ**

- 2.1. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;
- 2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ 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.

## **3. Основные направления работы по организации питания в ДООУ**

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДООУ;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении 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, помощников 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.

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

- 4.1. Ответственное лицо за организацию питания в образовательной организации на 1 корпусе шеф-повара Бахшиева Г.А., на 2 корпусе Зиннатуллина Г.Н.
- 4.2. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.3. Кладовщик несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент, получаемых продуктов.
- 4.4. Приём 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, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

4.5. Лица, выполняющие погрузку и выгрузку продовольственного сырья и пищевой продукции, используют рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

4.6. Кладовщик при обнаружении некачественных продуктов или их недостатке оформить акт, подписанный представителями образовательной организации и представителем поставщика, а также осуществляет получение продуктов на склад в соответствии сопутствующим документам

4.7. 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 оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации питания воспитанников и сотрудников ДООУ не допускается.

4.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ДООУ ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях согласно приложению №1, 2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

4.9. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания. Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции

4.10. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.11. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на пищеблоке ДООУ используются: отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), кухонная посуда.

4.12. 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.

4.13. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

4.14. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и работников ДООУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.15. Работники пищеблока 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.

4.16. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

4.17. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.18. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДООУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

## **5. Организация питания в ДОУ**

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

- составление полноценного рациона питания;
- использование 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, проведение необходимой санитарной - просветительной работой 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.

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

5.3. Для организации рационального питания детей в образовательной организации при составлении меню руководствуются 10-тидневным циклическим меню (осень-зима-весна-лето), детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих учреждение с 12-ти часовом режимом функционирования.

5.4. Питание детей 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.

5.5. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.6. В ДОУ питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.7. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима ДОУ) для каждой возрастной группы детей согласно рекомендуемого образца приложения №8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.8. Меню утверждается заведующим ДОУ.

5.9. В ДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

5.10. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим ДОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте. Наименования блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5.11. Меню может предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом при 12-часовом пребывании организацию как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

5.12. 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 согласно приложению №11 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.13. При составлении основного (организованного) меню учитывается перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей согласно приложению 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.14. Соблюдаются требования к суммарному объему блюд по приемам пищи согласно таблице 3 приложения №9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, учитывая наименьшее допустимое значение вместо диапазона объемов.

5.15. Соблюдаются нормирование массы порций для детей в зависимости от возраста согласно таблице 1 приложения №9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.16. Используется ассортимент среднесуточных наборов продукции для организации питания детей и значение потребности по ряду пищевых продуктов согласно таблице 1 приложения №7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.17. Учитываются конкретные значения распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи согласно таблице 3 приложения №10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.18. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

5.19. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания детей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

5.20. 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 подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.21. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается на информационных стендах для родительской общественности.

## **6. Организация работы пищеблока**

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20.

6.2. При приготовлении блюд руководствоваться технологическими картами 10-дневного циклического меню, утвержденными руководителем учреждения, согласованными со старшей медицинской сестрой, шеф-поваром образовательной организации, технологом департамента образования.

## **7. Организация питания воспитанников в группах**

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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 и контрольному блюду.

14.1. Питание сотрудников, работающих на группах, осуществляется в группе, в специально отведенном месте, из специально отведенной промаркированной посуды.

14.2. Работникам образовательной организации сообщать ответственному об отсутствии на рабочем месте по причине больничного листа, очередного или без сохранения заработной платы отпусков накануне дня отсутствия через письменное заявление.

14.3. Работники, питающиеся самостоятельно, прием пищи осуществляют без присутствия детей, продуктами, принесенными с собой.

15. Организацию питания воспитанников проводить в строгом соответствии с требованиями СанПиН. Питание осуществляется в групповых помещениях.

16. Персональную ответственность за организацию приема пищи воспитанниками в группах несет воспитатель и помощник воспитателя.

## **8. Порядок учета питания в ДООУ**

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

8.3. Ежедневно воспитатели, медицинский работник ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 08.30.

8.4. В целях организации контроля по приготовлению пищи создана комиссия по закладке основных продуктов в котлы. Состав комиссии по закладке основных продуктов в котлы утвержден приказом заведующего ДООУ. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному графику

8.5. Запись о проведенном контроле фиксируется в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возложена на шеф-повара Зиннатуллину Г.Н. на 1,2 корпусах, на шеф-повара Фахриеву М.В. на 3 корпусе.

8.6. Создана комиссия по снятию остатков продуктов питания на складе. Комиссия ежеквартально проводит снятие остатков продуктов питания на складе. О результате работы сообщается заведующему, бухгалтеру.

## **9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДООУ**

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

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств

## **10. Контроль за организацией питания в ДООУ**

10.1. При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН 2.3./2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

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

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

10.4. Заместитель заведующего по АХР, заведующий хозяйством ДООУ обеспечивают контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;

10.5. Медицинский работник, ответственный за питание 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 сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (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; работниками ДООУ.

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

11.1. При организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное цикличное меню;
- наличие технологических карт;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал заявок продуктов питания;

11.2. Согласно приложениям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 необходимо наличие следующих документов:

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции