

ПРИНЯТО  
на Общем собрании Трудового  
коллектива МБДОУ «Детский сад № 8  
г. Кызыла»  
Протокол  
от «09» 09 2021 г. № 3

Приложение 1  
к приказу от 09.02.2021 г. № 28-од

СОГЛАСОВАНО  
Председателем первичной  
профсоюзной организации МБДОУ  
«Детский сад № 8 г. Кызыла»  
Кыргыс Ш.А.  
«09» 09 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующей МБДОУ  
«Детский сад № 8 г. Кызыла»  
Л.С. Седипей  
от «09» 09 2021 г. № 28-од

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**  
**муниципального бюджетного дошкольного**  
**образовательного учреждения**  
**«Детский сад № 8 города Кызыла**  
**Республики Тыва»**

КЫЗЫЛ 2021

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановлением главного санитарного 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 государственного 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)».

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

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

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей;
- прочим обслуживающим персоналом;
- медработниками.

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

## **2. Цели и задачи по организации питания в ДОУ.**

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста, сохранение 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.

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

- изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- обучение и инструктаж работников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей и помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты средствами дезинфекции.

### **4. Требования к организации питания воспитанников ДОУ.**

4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.4. 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.

4.5. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.6. 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.

4.7. 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 ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.8. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.

4.9. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работникам в утвержденной форме по утвержденному графику.

4.10. 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.

## **5. Организация питания в ДОУ.**

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения 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 санитарно-просветительской 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.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 5 разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3./2.43590-20).

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. 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.

5.8. 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).

5.9. 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.

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

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

5.12. Питание детей должно соответствовать 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.

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваю. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3./2.43590-20);

- изготовление в пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с 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, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек 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 гнили.

## **6. Организация работы пищеблока.**

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3./2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. 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 прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при  $t +2 - +6$  С в холодильнике.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

## **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 раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом (мыльно-содовым раствором);
- проветрить помещение;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

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.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. Детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

7.9. Ответственность за организацию питания в группах в соответствии с настоящим Положением и СанПиН 2.3./2.43590-20 несут воспитатели.

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

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

8.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00ч.

8.5. Продукты по меню выписываются по меню, согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится 07.30 ч.

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

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

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера отдела питания МКУ «Централизованная бухгалтерия».

9.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет внебюджетных средств (за счет родительской платы за уход и содержание ребенка в ДОУ).

9.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

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

10.1. При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН 2.3./2.43590-20, 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 ДООУ.

10.4. Специалист в сфере закупок (документовед) и заведующий хозяйством обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещения пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов продовольственного сырья), а также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениям);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Медицинская сестра, 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 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) и 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 учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группами;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- за санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- за осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются не реже одного раза в год на общем родительском собрании.

## **11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ.**

11. 1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует соблюдение требований СанПиН.

11.2. Заведующий хозяйством:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.
- заключает договора на поставку продуктов питания;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещения пищеблока;

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

### 11.3. Воспитатели, старший воспитатель:

- несут ответственность за организацию питания в группах;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопроса обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического Совета, Совета учреждения;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

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

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя и медицинскую сестру 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.

## 12. Введение специальной документации по питанию.

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

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

- Положение об организации питания воспитанников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;

- журналы бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, 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 в 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.