

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ  
САД №117 «ЭЛЕКТРОНИК» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
ГОРОД БУЙ

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного  
комитета МДОУ д/с №117

«Электроник»

*Жокеши* Н.Н. Кокошникова

УТВЕРЖДАЮ :

Заведующий МДОУ  
детский сад №117 «Электроник»  
комбинированного вида

О.В. Смирнова

Приказ № 17.1 от «15» августа 2019 г.

**Положение**

**об организации детского питания**

**в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад №117  
«Электроник» комбинированного вида городского округа город Буй**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами 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», с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников, посещающих ДОУ, осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированного питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания, по установленным нормам

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантированные качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм правил при организации детского питания возлагается на заведующего Учреждением.

## 2. Организация питания детей в Учреждении

### 2.1.

Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

### 2.2.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед – 35%; полдник (15%). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюда жидкого распределения калорийности суточного рациона 30%.

### 2.3.

Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать +10%, микронутриентов +15%.

### 2.4.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утверждённым заведующим Учреждением. При составлении меню и расчёте калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

2.6. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённой СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности).

2.7. На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню-

требование установленного образца, суказанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) ответственным (кладовщиком, шеф-поваром) составляется объяснительная суказанием причины. В меню-требования вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-требования не допускаются.

2.9. Учреждение должно размещать в доступных для родителей и детей местах (в групповой ячейке, на стенде пищеблока) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.10. 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. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная витаминизация готовых блюд.

Препараты витаминов вводятся в третьем блюде после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе шеф-повара, заведующего, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов (Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20); а также изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон, пшеницы, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков, морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов систематически истекшего срока годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гниения; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный

арный контроль.

2.13.

При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.14.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, 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. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Недопускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.15. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-

технической документацией. Помещение для хранения продуктов оборудуют прибором для измерения температуры воздуха (Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях) холодильное оборудование - контрольными термометрами (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования), приложения к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.16.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

Все технологическое холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. 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. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.17. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.18. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (сотрудники), приложения 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению и раздаче пищи работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.20. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и 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.

2.21. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

### **3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

3.1. Ежегодно (в начале года) заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

Если на завтрак пришло больше (меньше) детей, то составляется добавочное (возвратное) меню. Допускается приготовление и выдача готовых блюд по меню-требованию и фактически пришедших детей в количестве (+/-) 5 ребенка.

3.3.

Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.4. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация/овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии

стехнологией приготовления детского питания дефростированное мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.5.

Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражает ся в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.6.

Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией отдела образования на основании таблиц учета посещаемости детей.

3.7.

Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

#### **4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

4.1. Поставки продуктов в МДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2.

Обязательство снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4.

Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5.

Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика свое временно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с администрацией. При несоблюдении этих условий, также, как и при поставке продуктов всроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **5. Производственный контроль за организацией питания детей.**

5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением 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 двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.3. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета Учреждения.

## **6. Отчетность и делопроизводство**

6.1. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

