

**Принято:**

Общим собранием работников  
муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад  
общеразвивающего вида № 400»

г.о. Самара  
протокол собрания от 30.09.21 № 2



**Утверждено:**

Приказом заведующего  
муниципальным бюджетным  
дошкольным образовательным  
учреждением «Детский сад  
общеразвивающего вида № 400»  
г.о. Самара от 30.09.2021 № 46-од

Васильева А.Н.

**Согласовано:**

Советом родителей (законных представителей)  
МБДОУ «Детский сад № 400» г.о. Самара  
Протокол от 10.06.2021 № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников и работников  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад № 400» городского округа Самара**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 400» городского округа Самара (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом Учреждения.

1.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников 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 в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в возрасте от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке) производится сотрудниками пищеблока и кладовщиком.

1.7. Создание условий для приема пищи воспитанниками в группах осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (медсестра, воспитатели, помощники воспитателей).

1.8. Контроль и ответственность за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на кладовщика, работников пищеблока, воспитателей групп, медицинского работника и заведующего Учреждением.

## 2. Организация питания воспитанников 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 воспитанников, пребывающих в Учреждении до 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%; второй завтрак 5% , обед – 40 %; уплотненный полдник – 30%.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны

превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим пятнадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей в возрасте с 2 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. 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. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требовании обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для воспитанников разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего 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.

2.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража

готовой кулинарной продукции».

2.11. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения медработника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы всех блюд.

2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиНом пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога, других кисло-молочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); окрошки, 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

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

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются 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. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.16. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

2.18. 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.

2.19. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

2.21. 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.

2.22. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники, а также имеющие подозрение на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.23. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте. Работу (работники пищеблока, помощники воспитателей, связанные с получением и раздачей пищи) осуществлять в одноразовых масках (менять через каждые два часа) и перчатках.

2.24. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.25. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания, вывешивают 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 учебного года) заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.

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

3.3. Учет продуктов питания на складе осуществляется кладовщиком.

3.4. Начисление платы за питание производится бухгалтером на основании таблицей учета посещаемости Учреждения воспитанниками.

3.5. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, стоящих на питании, в меню-требовании. В случае неявки воспитанников, стоящих на питании, излишне приготовленные порции утилизируются с заполнением акта утилизации.

#### **4. Взаимодействие с организацией, поставляющей продукты питания.**

4.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляет организация ООО «Комбинат школьного питания» (далее – Поставщик).

4.2. Обязательства по всему ассортименту пищевых продуктов, необходимого для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и договорами между Учреждением и Поставщиком.

4.3. Если Поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с Поставщиком, чтобы был

поставлен продукт надлежащего качества либо другой продукт, которым можно его заменить. Питание в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.5. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания и графиком работы Учреждения. При этом Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

4.6. Исходя из этого график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

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

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

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и

- продуктов, соков фруктовых, творожных изделий), а также овощей и фруктов – в соответствии с пятнадцатидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
  - качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
  - соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
  - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

5.4. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости.

5.5. Заведующим совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении.

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

## **6. Организация питания работников**

6.1. Работникам Учреждения предоставляется питание – обед (первое блюдо).

6.2. Пища для работников Учреждения готовится в общем котле.

6.3. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы в период перерыва, предоставляемого для отдыха и питания, согласно Правилам трудового распорядка Учреждения.

6.4. Воспитатели первой смены обедают вместе с воспитанниками, воспитатели второй смены питаются перед началом смены, младшие воспитатели и помощники воспитателя питаются вместе с воспитателями первой смены.

6.5. Работники, которые отказываются от питания в Учреждении, пишут письменное заявление на имя заведующего.

6.6. Медицинская сестра ведет табель учета питающихся работников.

6.7. Начисление платы за питание осуществляется бухгалтером Учреждения на основании табеля. Стоимость питания работника устанавливается на основании расчетов калькуляции и табеля.

6.8. Оплата за питание производится работниками до 15 числа текущего месяца согласно квитанции на расчетный счет ООО «Комбинат школьного питания».

## **7. Заключительные положения**

7.1. Положение организации питания в Учреждении принимается на общем собрании Учреждения с указанием даты и номера протокола, утверждается и вводится в действие приказом заведующего Учреждением на неопределенный срок.