

## Принято

решением Общего собрания работников  
МАДОУ «Детский сад № 400»  
протокол от 27.02.2021 г. №3  
Председатель Д.М. Абзалова

Утверждаю  
Заведующая МАДОУ «Детский сад № 400»  
Ибрагимова Р.Г. Хамидуллина  
Приведено в действие  
приказом от 27.02.2021 №12



## Положение

**об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 400 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения» Авиастроительного района г.Казани**

### 1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 400 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения» Авиастроительного района г.Казани (далее - Положение) разработано в соответствии с федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года №28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания»; Санитарно – эпидемиологическими правилами 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)» (далее Правила), утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года №116.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 400 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения» Авиастроительного района г.Казани (далее - Учреждение), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и работников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей 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.

### 2. Характеристика пищеблока:

- 2.1. Пищеблок размещен в здании Учреждения на 1 -гаже и работает на сырье.  
В состав пищеблока входят: горячий цех, оснащенный электрической плитой с жарочным шкафом, протирачной машиной, мясорубкой, водонагревателем; мясорыбный цех; цех первичной обработки овощей, оснащенные мясорубкой, картофелечисткой.  
В группу складских помещений входят: склад сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, склад для овощей, загрузочная  
Планировка помещений пищеблока предусматривает возможность организации последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.
- 2.2. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Электрооборудование пищеблока обеспечено соответствующими инструкциями по охране труда. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 2.3. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию. Транспортировки пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием- изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 2.4. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и контролируется ежедневно ст. медсестрой.
- 2.5. Приготовление питания возлагается на Учреждение и осуществляется его штатным персоналом. 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, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки Ежедневно перед началом работы медицинским работникам 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 «Журнал здоровья».

### 3. Организация питания на пищеблоке Учреждения

- 3.1. В Учреждении предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам и сотрудникам. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал.
- 3.2. Учреждение совместно с учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.
- 3.3. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы Учреждения и рекомендациями органов здравоохранения.
- 3.4. Воспитанники, посещающие Учреждение, получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в Учреждении завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед — 35%, ..полдник — 15 %, ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.
- 3.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.6. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующей Учреждением.
- 3.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей Учреждением. Меню-раскладка передается в бухгалтерию.
- 3.8. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
  - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем блюд для этих групп;
  - нормы физиологических потребностей;
  - нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - данные о химическом составе блюд;
  - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
  - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 3.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей Учреждением, запрещается.
- 3.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 3.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.
- 3.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены Комиссии по закладке основных продуктов присутствуют при закладке основных продуктов, согласно утвержденному графику.
- 3.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.14. Педагоги групп ежедневно с 8.30 до 9.00 утра подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 3.15. В случае снижения численности детей, так как закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

- 3.16. С последующего приема пищи отсутствующие в Учреждении дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, куры, печень, так как перед закладкой размораживают, а повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение) Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 3.17. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 3.18. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.
- 3.19. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 3.20. Выдача готовой пищи в группы следует только по утвержденному графику с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.21. Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено.
- 3.22. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя в групповых помещениях и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.23. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.24. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: дежурные могут раздать и собрать подставки для салфеток, ложки)
- Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.25. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- расставить хлебные тарелки с хлебом;
  - разлить III блюдо;
  - в салатницы, согласно меню, разложить порционные овощи;
  - подать первое блюдо;
  - предложить детям сесть за столы и начинать прием пищи;
  - по мере употребления убирать со столов салатники для порционных овощей;
  - убрать со столов тарелки из-под первого;
  - подать второе блюдо;
- В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 3.26. При организации питания в организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:
- Уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее- генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;
  - Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
  - Ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
  - Генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
  - Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, и иных организационных процессов и режима работы Организации;

#### 4. Организация питания работников Учреждения

- 4.1. Питание сотрудников Учреждения осуществляется согласно заявлениям с указанием блюда. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках. Прием пищи сотрудниками осуществляется после приема пищи воспитанниками.

- 4.2. Остальные сотрудники, не работающие в группах, питаются согласно графику, утвержденному заведующей Учреждением, в специально отведенном помещении.
- 4.3. В меню-раскладке указываются наименование продуктов и выход порций для питания сотрудников.  
– Организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

– Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

- 4.4. Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно бухгалтером путем вычета из заработной платы согласно таблице питания сотрудников.

#### **4.5. Контроль за организацией питания**

- 4.5.1. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении действует бракеражная комиссия.

- 4.5.2. Состав бракеражной комиссии принимается общим собранием работников Учреждения

- 4.5.3. Состав комиссии, срок ее полномочий утверждаются приказом заведующей.

- 4.5.4. В состав бракеражной комиссии входят 4 человека.

- 4.5.5. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
  - ежедневно следит за правильностью составления меню;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - проводит оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 4.5.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.
- 4.5.7. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

#### **5. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении**

- 5.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей Учреждения осуществляется бухгалтерией управления образования на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 5.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.
- 5.3. Объём финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учётом прогноза численности детей в Учреждении

#### **6. Документация по вопросам питания в Учреждении**

- 6.1. В Учреждении ведется следующая документация по организации питания:

- 6.1.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций
- 6.1.2. Примерное 10-дневное меню, разработанное МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани», утвержденное заведующей Учреждением;
- 6.1.3. Карточка технологических карт приготовления блюд, разработанных МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»;
- 6.1.4. Приказы заведующей по организации питания
- 6.1.4. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- 6.1.5. Наличие графиков:

- выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- нормы порций - объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;
- график питания сотрудников, не питающихся в группах.

6.1.6. Ежедневное меню-требование на следующий день;

6.1.7. Учетно-отчетная документация:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал закладки основных продуктов;
- накопительная ведомость;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации аварийных ситуаций;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовой комнате (складе) и холодильного оборудования;
- журнал контроля состояния здоровья персонала;

6.1.8. Инструкции:

- по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- по охране труда и пожарной безопасности,