

Принято
на общем собрании работников МБДОУ
«Д/с «Рябинка» пос. ж/д ст.Калейкино»
Протокол № 1 от 26 08 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Д/с «Рябинка» пос. ж/д ст.Калейкино»
Д.Р.Хайрулина
Введено в действие приказом
№ 45 от 31 08 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Рябинка» поселка железнодорожной станции Калейкино»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Рябинка» поселка железнодорожной станции Калейкино», (далее - Детский сад) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, Уставом Детского сада, а также основываясь на: санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением главного санитарного врача от 27 октября 2020 г. по 32; санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28; Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г. введены впервые); Методические рекомендации МР 2.4.0259-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 28 сентября 2021 г. введены впервые) для реализации обязательных санитарно-эпидемиологических требований, в целях охраны здоровья детей, предотвращения инфекционных, а также массовых неинфекционных заболеваний, обеспечения безопасных условий нахождения взрослых и детей в детском саду и являются обязательными для исполнения всеми сотрудниками.
- 1.2. Детский сад обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Детском саду по установленным нормам.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в Детском саду 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 Детском саду осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет 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 Детском саду, 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 Детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).
- 1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Детским садом, завхоза.

2. Организация питания детей в Детском саду

- 2.1. 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.
- 2.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 2.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 2.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 2.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 2.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 2.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 2.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 2.10. Воспитанники Детского сада получают пятиразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.11. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Детском саду 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%-25%, обед – 30%-35%; полдник (10%-15%), ужин – 20%-25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий фруктовый сок.
- 2.12. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.
- 2.13. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных

категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим учреждения.

- 2.14. В примерном 10-дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.15. 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.
- 2.16. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Детским садом.
- 2.17. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3.-2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.18. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Детским садом. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 2.19. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню – требование не допускаются.
- 2.20. 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.
- 2.21. В целях профилактики гиповитаминозов в Детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 2.22. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего Детским садом (или его заместителя), делопроизводителя, младшего воспитателя. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- 2.23. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения ответственного работника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке 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 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.
- 2.25. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Детский сад осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и

- 1
- 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.
- 2.27. 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.
- 2.28. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Детского¹ сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 2.29. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.30. 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.
- 2.31. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.32. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.33. 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.
- 2.34. Ежедневно перед началом работы ответственным лицом проводится 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.35. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу.
- 2.36. На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.4.5 в дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.
- 2.37. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, раскладкой БЖУ.
- 1

3 . Порядок учета питания

- 3.1 Ежегодно (в начале года) заведующим Детским садом издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (делопроизводитель), определяются его функциональные обязанности.
- 3.2 Ежедневно заведующим и воспитателями ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 3.3 В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными,
- 7

возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко свежее (если выдается на полдник и/или ужин), 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 с технологией приготовления детского питания дефростированные (размороженные) мясо, птица, печень. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит. Овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 3.4 Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.
- 3.5 Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования Альметьевского муниципального района Республики Татарстан на основании табелей учета посещаемости детей.
- 3.6 Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

- 4.1. При организации питания в Детском саду наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 4.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Детском саду осуществляется в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).
- 4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
 - 1 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;
 - 2 правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - 3 качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
 - 4 соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
 - 5 качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
- 4.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета Детского сада.

5. Отчетность и делопроизводство.

- 5.1. Отчеты об организации питания в Детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников детского сада, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 5.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями

Пронумеровано, прошнуровано, скреплено печатью

5 () листа (-ов)

Заведующий МБДОУ «Д/с «Рябинка» пос. ж/д ст. Калейкино»

Д.Р. Хайдулина

