

## ПРИНЯТО

На общем собрании трудового коллектива МБДОУ детский сад № 34 «Радуга» комбинированного вида  
Протокол № 2 от «09» марта 2023г.

С учетом мотивированного мнения Совета родителей МБДОУ детский сад № 34 «Радуга» комбинированного вида  
Протокол № 2 от «09» марта 2023г.

## УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ детский сад № 34 «Радуга» комбинированного вида от «13» марта 2023г.

  
М.М. Гаязова

Введено в действие приказом по МБДОУ детский сад № 34 «Радуга» комбинированного вида №30 от «09» марта 2023г.

### Положение об организации питания воспитанников

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 34 «Радуга» комбинированного вида Елабужского муниципального района**

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее **Положение об организации питания в МБДОУ детский сад № 34 «Радуга» комбинированного вида** (далее ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 29 декабря 2022 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года); Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 28 декабря 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

#### 2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации

питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания в ДООУ является:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### 3. Требования к организации питания в ДООУ

3.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику детского сада;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов, условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.3. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.4. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ.

4.6. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, кладовщика и повара ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.7. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.:

4.8. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

4.9. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.10. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей

температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

4.11. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

5.1. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении.

5.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с циклическим 10-дневным меню (рассчитанное не менее чем на 2 недели), утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

5.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

5.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

5.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОО составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

5.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

5.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

5.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления

5.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приемных группах следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

5.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

## **6. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

6.1. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический

журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

6.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.3. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

6.4. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

6.5. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

6.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

6.7. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

6.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

6.11. В компетенцию заведующего ДОО входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

6.12. Работа воспитателя:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 6.13. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.14. Обязанности мл. воспитателя и пом. воспитателя:
- 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.
- 6.15. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 6.16. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

### **7. Организация питьевого режима в ДОУ**

- 7.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении мероприятий с участием детей должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- 7.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
- 7.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- 7.4. Использование кипяченой питьевой воды:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
  - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
  - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

### **8. Заключительные положения**

- 8.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.
- 8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.8.1. настоящего Положения.
- 8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Лист ознакомления: с «Положением об организации питания воспитанников МБДОУ детский сад №34 «Радуга» комбинированного вида»:

№	Ф.И.О.	должность	дата	подпись
1.	Камалова Э.Н.	Зам.по АХЧ	09.03.23	[подпись]
2.	Абдуллина Л.К.	инструктор по плав.	09.03.2023	[подпись]
3.	Акбарова Г.М.	воспитатель	09.03.2023	[подпись]
4.	Ахметзянова А.Р.	воспитатель	09.03.2023	[подпись]
5.	Ахметзянова Э.М.	муз.руководитель	09.03.2023	[подпись]
6.	Валиахметова Г.Р.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
7.	Габдулбарова С.К.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
8.	Габдулхакова Р.Н.	учитель-логопед	09.03.2023	[подпись]
9.	Гаврилова А.И.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
10.	Гайнанова Г.М.	инструктор по физ-ре	09.03.23	[подпись]
11.	Гараева Г.Р.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
12.	Гараева А.Х.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
13.	Гареева Л.И.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
14.	Гареева Н.Р.	учитель-логопед	09.03.23	[подпись]
15.	Гафурова Л.И.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
16.	Гиззатуллина Г.И.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
17.	Зигангирова З.Ф.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
18.	Каюмова Г.Г.	педагог-психолог	09.03.23	[подпись]
19.	Махмутова С.А.	учитель-логопед	09.03.23	[подпись]
20.	Садикова Р.Р.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
21.	Сайфутдинова А.А.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
22.	Сираева Л.Р.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
23.	Хасаншина Р.Г.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
24.	Шайгаллямова Г.И.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
25.	Хисматуллина Ф.А.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
26.	Шигаева Л.М.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
27.	Яруллина Э.Н.	воспитатель	09.03.23	[подпись]
28.	Шайдуллина З.А.	ст.воспитатель	09.03.23	[подпись]
29.	Аглеева Г.Р.	ст. медсестра	09.03.23	[подпись]
30.	Ахметханова М. Г.	мл.воспитатель	09.03.23	[подпись]
31.	Вагизова Л.И.	подсоб.рабочий	09.03.23	[подпись]
32.	Галимова Г.М.	мл.воспитатель	09.03.23	[подпись]
33.	Гасанова Е.А.	пом.воспитателя	09.03.23	[подпись]
34.	Гатина Л.Р.	мл.воспитатель	09.03.23	[подпись]
35.	Гатина М.Ф.	повар	09.03.23	[подпись]
36.	Гимадиева Г.Ф.	пом.воспитателя	09.03.23	[подпись]
37.	Зиятдинова Ф.Х.	мл.воспитатель	09.03.23	[подпись]
38.	Каюмова Х.Н.	ст. медсестра	09.03.23	[подпись]
39.	Искандарова Л.Н.	мл.воспитатель	09.03.23	[подпись]
40.	Мубаракшина Л.Г.	мл.воспитатель	09.03.23	[подпись]
41.	Мингазова А.В.	подсоб.рабочий	09.03.23	[подпись]
42.	Мингалиева Э.Ф.	кладовщик	09.03.23	[подпись]
43.	Рагипова Л.М.	секретарь	09.03.2023	[подпись]
44.	Саетова Л.М.	повар	09.03.23	[подпись]
45.	Салимова Э.Х	мл.воспитатель	09.03.2023	[подпись]
46.	Сафиуллина Л.Ф.	мл.воспитатель	09.03.23	[подпись]
47.	Хабибуллина Г.М.	мл.воспитатель	09.03.23	[подпись]
48.	Хамидуллина Р.А..	пом.воспитателя	09.03.2023	[подпись]
49.	Шафигуллина Г. Б.	мл.воспитатель	09.03.23	[подпись]
50.	Шафикова Л.Г.	повар	09.03.23	[подпись]