

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Тимершикский детский сад «Кояшкай»  
Сабинского муниципального района Республики Татарстан

**ПРИНЯТО**

На Общем собрании работников  
МБДОУ «Тимершикский детский сад  
«Кояшкай»  
Протокол № 3 от 26.12.2020 года

**УТВЕРЖДЕНО**

и введено в действие Приказом  
заведующего МБДОУ «Тимершикский  
детский сад «Кояшкай» от 09.01.2021 г. № 5  
Г.Х.Фазылова

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель ГПО  
Фазылова Р.М.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
в МБДОУ «Тимершикский «Кояшкай»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Тимершикский детский сад «Кояшкай» Сабинского муниципального района Республики Татарстан (далее Учреждение) и регламентирует организацию питания в детском саду.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ.

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

1.3. Настоящее Положение устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания в ДОУ;

1.3.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;

1.3.3. порядок организации питания детей, обеспечения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.3.4. соблюдение условий хранения продуктов питания в ДОУ;

1.3.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;

1.3.6. деятельность в бригажной комиссии, комиссии по питанию;

1.4. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми:

- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;

- медработником.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ**

2.1. Цельми настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и

дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ**

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

### **4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ**

- 4.1. Организация питания возлагается на заведующего ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. 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.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.
- 4.11. 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.
- 4.12. Ежедневно перед началом работы медсестра, проводит 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 специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.
- 4.14. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.
- 4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

### **5. Организация питания в ДОУ**

- 5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдение

следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной -просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 12-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный приём пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СаиПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. (приложение N 11 к Сан11и11 2.3/2.4.3590-20).

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню -раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню раскладки в электронном виде. Дня детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

5.11. 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.

5.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых

неинфекционных заболеваний (отравлений ) не допускается:

-использование пищевых продуктов, которые не допускаются к использованию, в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

-изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных 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 ), крошек и холодных супов;

-использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## **6. Организация работы пищеблока**

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда - в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда -не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при +2 -+6С в холодильнике.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

## **7. Организация питания воспитанников в группах**

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОО. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом/мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

## **8. Порядок учета питания в ДОО**

8.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно Медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.30.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

8.6. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

## **9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДООУ**

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, бухгалтера отдела питания Централизованной бухгалтерии Сабинского муниципального района.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДООУ.

## **10. Контроль за организацией питания в ДООУ**

10.1. При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: заведующий ДООУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

10.3. Заведующий ДООУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Заведующий ДООУ и завхоз ДООУ обеспечивают контроль за:

-выполнением договора на поставку продуктов питания;

-состоянием производственной базы пищеблока;

-материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

-качеством поступающих продуктов (ежедневно) -осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями и);

-обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Медсестра, ответственный за питание ДООУ осуществляют контроль за:

-выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

-технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно):

-работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

-информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

-выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия:

-контролирует закладку продуктов;

-снятие остатков:-проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

-следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;-разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

-формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников; работниками ДООУ.

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль:

-За правильной организацией питания детей:

-За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации:

-За соблюдением натуральных и денежных норм питания;

-За качеством приготовления пищи:

-За соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;

-За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;

-За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания:

-Освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

-не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

## **11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДООУ**

11.1. Заведующий ДООУ:

-несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами. Уставом Учреждения и настоящим Положением;

-обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением:

-назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДООУ:

-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании.

-утверждает 12 -дневное меню;

-контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями:

-обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

-контролирует соблюдение требований СанПиПа:

-обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.2. Завхоз:

-контролирует выполнение натуральных норм:

-контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

11.3. Воспитатели:

-несут ответственность за организацию питания в группе;

-несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

-ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание:

-ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей:

-предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников.

- Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

-вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.4. Родители (законные представители) воспитанников:

-своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

-ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

-вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

-вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

## **12. Ведение специальной документации по питанию**

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

-положение об организации питания воспитанников:

-договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

-примерное 12дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1.2 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,2до 3 и от 3-х до 7 лет);

- журнал бракеража скоропортящейся продукции (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20),

-гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

-заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции; (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета контроля температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- учет поступающих продуктов и продовольственного сырья.

-Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

-Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

-Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;

-Ежедневное меню-требование на следующий день.

-Инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.