

СОГЛАСОВАНО  
на заседании Управляющего совета  
МАДОУ «Детский сад №252»  
Протокол от 28.12. 2020 г №15

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ «Детский сад №252»

Ю.С. Ударцева

Приказ №104- осн от 28. 12 .2020г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников и сотрудников в  
муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад №252».**

### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №252» (далее – Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №252» (далее – МАДОУ) на основании Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» №32 от 27.10.2020 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Устава МАДОУ.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в МАДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Основными задачами организации питания детей в образовательной организации 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. Порядок организации питания воспитанников в МАДОУ

2.1. Воспитанники МАДОУ получают питание в соответствии с 12-ти часовым (полный день) или 4-х часовым пребыванием (режим кратковременного пребывания) в МАДОУ. При организации питания

учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Для 12-ти часового пребывания (режим кратковременного пребывания) в МАДОУ установлен следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Режим питания детей в МАДОУ
8:15 – 8:45	завтрак
11:35 – 12:35	обед
15:00 – 15:30	полдник
16:30 – 17:30	Ужин

Для 4-х часового пребывания (режим кратковременного пребывания) в МАДОУ установлен следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Режим питания детей в МАДОУ
11:35 – 12:35	обед

2.2. Питание в МАДОУ организуется в соответствии с «Основным (организованным) меню для питания детей в возрасте от 2-х до 7-ми лет» (далее – меню).

2.3. Меню составляется по дням недели (на 10 дней).

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

2.3.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

2.3.2. 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, приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

2.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.6. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.7. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МАДОУ, должны соблюдаться следующие требования:

2.7.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.7.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ.

2.8. Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду на пищеблоке не допускается.

2.9. Питьевой режим в МАДОУ организуется посредством использования установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров). Обеспечено наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- 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 МАДОУ в произвольной форме.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на

каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится: - количество питающихся каждой возрастной группы; - блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы; - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами - отдельно указывается количество детей на кратковременном пребывании и требуемое количество всех пищевых ингредиентов, входящих в приготовление блюд на обед, в соответствии с нормами конкретной возрастной группы.

2.11. На каждое блюдо меню в МАДОУ разрабатывается технологическая карта, утверждаемая заведующим МАДОУ.

2.12. В МАДОУ учитываются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.13. Питание детей в МАДОУ организуется в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в МАДОУ проводится искусственная «С - витаминизация» третьих блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают

2.15. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, утвержденной приказом заведующего МАДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

2.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски,

первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МАДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов.

2.18. Доставка пищевых продуктов в МАДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно - эпидемиологических требований к их перевозке.

2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 скоропортящихся продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МАДОУ 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.

2.20. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно - технической документацией. В МАДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.21. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МАДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания.

2.22. В МАДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

2.23. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

2.24. Работники пищеблока проходят ежегодные медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.25. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, 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 Гигиенический журнал.

2.26. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники или работники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.27. В МАДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.28. Учет продуктов питания на складе производится 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 течение месяца.

2.29. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

### **3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Продукты поставляют в МАДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме.

Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МАДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МАДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### **4. Организация питания детей в группах**

4.1. Организация процесса питания детей в группах осуществляется воспитателем и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.

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

4.4. Перед 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.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

4.7. В группах для детей с 2 до 3-х лет, воспитатели и младший воспитатель докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

4.8. В групповой ячейке размещается следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания

## **5. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

5.1. В начале учебного года заведующим МАДОУ издается приказ об организации питания детей и сотрудников, о назначении ответственного за ведение табеля питания сотрудников, ответственного за составление меню и ведение накопительной ведомости, определяются функциональные обязанности всех участников организации процесса питания.

5.2. Ответственное должностное лицо составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах повару, ответственное лицо за составление меню, производит перерасчет выданных продуктов с целью возврата или получения недостающих объемов продуктов для приготовления блюд по утвержденному меню для фактического количества питающихся.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МАДОУ, 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, овощи; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

5.7. Допускается приготовление и выдача готовых блюд по меню-требованию и фактически присутствующих детей в количестве «+ -» 3 ребенка.

5.8. Учет продуктов ведется в ведомости контроля за рационом питания. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МАДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели МАДОУ. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.10. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

5.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

5.12. С целью рационального использования продуктов питания и выделяемых на их приобретение финансовых средств в МАДОУ периодически проводится десятидневный мониторинг количества воспитанников, остающихся на ужин с последующей корректировкой количества порций ужина. В периоды работы МАДОУ в штатном режиме мониторинг осуществляется 1 раз в шесть месяцев (Сентябрь, Март).

Результаты мониторинга фиксируются в сводных по МАДОУ картах и рассматриваются на административных совещаниях при заведующем.

Приказом заведующего утверждается решение о количестве сокращаемых порций ужина на последующий период и продолжительности этого периода.

Экономия финансовых средств, образовавшаяся в результате сокращения количества порций ужина, расходуется на дополнительное приобретение продуктов детского питания.

## **6. Отчетность и делопроизводство**

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль и анализ деятельности МАДОУ по организации питания детей.

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания контроль за организацией питания детей заключается:

- в контроле (по бракеражному журналу и меню-требованиям) за обеспечением необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) продуктов;
- в контроле соблюдения технологии приготовления блюд;
- в контроле массы выхода готового блюда и выдаваемого на группы.

6.3. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, производственных совещаниях, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.4. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).