

Принято  
на заседание УС  
МБДОУ ЦРР -д/с №43 «Эрудит»  
Протокол №1 от 18.01.2021 г.



**Положение об организации питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка – детского сада № 43 «Эрудит».**

**I. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания воспитанников в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка- детском саду №43 «Эрудит» (далее - Учреждение (далее- Положение)
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:  
Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».  
Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  
Федеральный закон от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  
Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;  
Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки»;  
СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;  
СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;  
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;  
СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;  
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. №213н и Министерства образования Российской Федерации «178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

Иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка - детском саду №43 «Эрудит»

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

## **II. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников.**

2.1 Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2 Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3 Предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4 Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

## **III. Порядок предоставления питания воспитанников в МБДОУ ЦРР детском саду №43 «Эрудит»**

3.1. Воспитанники получают трехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. Питание осуществляется в соответствии с циклическим десятидневным меню дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замена блюд детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендованных среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий.

3.2 На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

3.3 Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и 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 обработке 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.

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

3.5 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

3.6 При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 12 часов, используется следующей норматив:

Завтрак - 20%; обед- 35%; уплотненный полдник-35%; между обедом и ужином рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%) включающий напиток или сок и (или) фрукты. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на 10%.

3.7 Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийности не должны превышать +/-10%, микронутриентов +/-15%.

3.8 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.п.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной в СанПин таблицей замены продукты по белкам и углеводам.

3.9 Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка приготовление на пару, тушение, запекание и исключить жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.10 Выдача готов пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

- 3.11 Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объёма порций.
- 3.12 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и 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. Не допускаются к приему 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.
- 3.13 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, из выхода.
- 3.14 Бракирожная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.15 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд +50 – 60°.
- 3.16 Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.17 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминация III-го блюда.
- 3.18 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контролируется термометрами.
- 3.19 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 3.20 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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.
- проветрить помещение;

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

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

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетки собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов, на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- 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 салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание заместителя заведующего по АХЧ, определяет его функциональные обязанности.

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

5.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 часов утра подают педагоги.

5.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.5. 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.

5.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т. д.).

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. 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.

5.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

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. 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.

5.13. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## **VI. Контроль за исполнением настоящего приказа за организацией питания в Учреждении**

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».



6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод); - в контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством 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) упаковки продуктов.

6.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется накопительная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного меню питания, проводится систематический ежедневный анализ питания (примерного меню и меню- требования) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.5. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекается родительская общественность.

Информация об организации питания публикуется на официальном сайте ДООУ в сети Интернет: требования санитарного законодательства, состав комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое.