



## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Малыш» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Малыш» (далее – ДООУ), и порядок организации питания детей в условиях ДООУ.

1.3. ДООУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДООУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДООУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДООУ, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на старшую медицинскую сестру.

## **Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в ДООУ.**

2.1. Воспитанники ДООУ получают питание в зависимости от времени пребывания в ДООУ (четырёхразовый рацион). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в ДООУ на протяжении 12 часов, используется следующий

норматив: завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 15%; ужин – 25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Питание в ДООУ организуется в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий детей: с 1,5 до 3 лет, с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим ДООУ. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1 : 1 : 4 соответственно.

2.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанных в используемых сборниках рецептов. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) должны входить в меню 2 – 3 раза в неделю.

2.6. 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.

2.7. На основе утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДООУ. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке с утверждающей подписью заведующего. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.8. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.)

медицинская сестра составляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные в меню – требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требования не допускаются.

2.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд (варка, приготовление на пару, тушение, запекание) и исключать жарку блюд, использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

2.11. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.12. Непосредственно после приготовления отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда – полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре 2 - 60 С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием даты отбора и времени приема пищи.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, холодных напитков и морсов без термической обработки,

окрошек и холодных супов, заливных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества; овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.14. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом с учетом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке.

2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно – транспортной накладной, счет – фактуры, удостоверения качества, при необходимости – ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, если её наличие предусмотрено законодательством РФ.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями 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.

2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.18. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. 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.

2.20. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита.

2.21. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.22. 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.

2.23. 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 Журнал здоровья. Не допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.25. В ДОУ организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, срок хранения которой не более трех часов.

2.26. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

2.27. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета.

2.28. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад ДОУ по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, 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 мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.29. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и выхода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости,

предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

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

3.1. Продукты поставляют в ДООУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

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

3.3. В случае неисполнения заказа поставляющей организацией (отказа поставки или замены продуктов без согласования с ДООУ) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

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

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть выявлено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов питания в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в ДООУ присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении этих условий ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **Раздел IV. Производственный контроль за организацией питания детей**

4.1. В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает в себя контроль за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления, а также овощей и фруктов – в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню – требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовленной пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

## **Раздел V. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, совещаниях, Совета родителей, на общем (групповых) родительском собрании) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

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