

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №1 «РОМАШКА»  
ГОРОДА ФУРМАНОВА**

«Согласовано»  
на заседании профкома  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
председатель профсоюзного  
комитета  
\_\_\_\_\_ Д.А.Иванова

«Утверждаю»  
заведующий МДОУ  
детский сад №1 «Ромашка»  
\_\_\_\_\_ Е.Е.Кузьмина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников**

**МДОУ детского сада №1 «Ромашка» города Фурманова**

**Раздел I. Общие положения**

**1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детском саду №1 «Ромашка» города Фурманова (далее МДОУ)**

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ, Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утв. приказом Минобрнауки России от 27.10.2011 № 2562, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее СанПиН), методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021).

1.3. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МДОУ.

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

1.5. Основными задачами организации питания детей в МДОУ 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.

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

1.7. Организация питания детей возлагается на администрацию МДОУ. Заведующий несет личную ответственность за организацию питания в МДОУ и осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

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

2.1. Воспитанники МДОУ получают питание в зависимости от времени пребывания в МДОУ (это четырехразовый рацион: завтрак, второй завтрак, обед, полдник), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. Рекомендуемый

ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей (**приложение 1**)

2.2. Дети получают четырехразовое питание, обеспечивающее 65 – 80% суточного рациона. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник (10 - 15%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 5\%$ , микронутриентов  $\pm 5\%$ .

2.4. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с основным 10 - ти дневным меню, разработанным по установленной форме (**приложение 2**) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (отдельно), утвержденным заведующим МДОУ. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Основное 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, а так же сведения о выходе блюда и его витаминизации. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), необходимо в ежедневном меню указывать все ингредиенты блюда. В основном двухнедельном меню не

допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должно быть предусмотрено использование: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню – раскладку обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры (по согласованию). На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню – раскладку вписывают блюда – заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (**приложение 3**). Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

2.8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца (**приложение 4**) с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МДОУ. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, утвержденная в установленном порядке, т. е. с утверждающей и согласующей подписью руководителя МДОУ (**приложение 5**). Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (**приложение 6**).

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) заведующим хозяйством (кладовщиком), ответственным за прием и хранение продуктов питания

оформляется документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10. 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в МДОУ проводится круглогодичная 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.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, утвержденной заведующим МДОУ. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (**приложение 7**). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т. Д. оставляют

поштучно, целиком (в объеме одной порции). 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-+6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего МДОУ, прошедшее инструктаж.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке 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); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль (**приложение 8**).

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

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ 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). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработке продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего детским садом. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале **(приложение 9)**. 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.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.18. Устройства, оборудование и содержание пищеблока МДОУ должно соответствовать СанПиН.

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

2.20. 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.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.23. 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.

2.24. Ежедневно перед началом работы назначенным работником (по согласованию) проводится осмотр работников, 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 (**приложение 10**). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

2.26. В МДОУ организуется питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов, приготовленная строго на пищеблоке ДОУ в соответствии с утвержденным графиком. В групповых помещениях имеются утвержденные графики смены воды и ответственный за соблюдение этого графика.



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

2.28. Ежедневно ответственным сотрудником ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников. Составление меню на последующий день осуществляется в строгом соответствии с табелем.

2.29. В случае снижения численности детей свыше 3 человек, невостребованные порции завтрака подлежат списанию путем увеличения выхода блюд по акту (приложение № 11 ). Далее проводится возврат невостребованных продуктов на склад по акту (приложение №12 ). В случае увеличения численности детей свыше 3 человек, порции завтрака подлежат уменьшению выхода блюд, на что составляется акт (приложение №13 ). Далее проводится дополнительная выдача продуктов со склада на второй завтрак, обед и полдник, согласно дополнительной меню - раскладки. Возврату подлежат продукты: яйцо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, сливочное масло, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню – раскладке для приготовления обеда, если они прошли кулинарную и тепловую обработку в соответствии с технологией приготовления, а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.30. Учет продуктов питания на складе проводится 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 течении месяца.

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

3.1. Поставку продуктов в МДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым 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 МДОУ 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) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной с оформлением возвратной накладной, претензионного акта.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МДОУ. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение

установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

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

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

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МДОУ осуществляется на основании СанПиН .

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с основным двухнедельным меню и ежедневной меню-раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (основного меню и меню-раскладки) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость контроля за рационом питания (**приложение 14**) для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.5. Заведующим совместно со старшим воспитателем и заведующим хозяйством разрабатывается план контроля за организацией питания в МДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

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

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

5.2. Отчеты об организации питания в МДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) 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 требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН.

#### **Раздел VI. Организация питания детей в группах.**

6.1. 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.
- 6.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ.
- 6.3. Привлекать детей к получению пищи на пищеблоке категорически запрещается.
- 6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.
- 6.5. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:
- Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - Разливают третье блюдо;
  - В порционные тарелки, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
  - Подается первое блюдо;
  - Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
  - По мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки;
  - Дети приступают к приему первого блюда;
  - По окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - Подает второе блюдо;
  - Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 6.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет;
- 6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне;
- 6.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

Принят на общем собрании работников  
Протокол № от \_\_\_\_\_ года

