

ПРИНЯТО:

Советом МКДОУ д/с № 430  
Протокол № 12 от 17.05.2021

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая МКДОУ д/с № 430

 Е.А. Пяткова

Приказ от 18.05.2021 № 180



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКОМ САДУ

### 1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020, приказом департамента образования мэрии города Новосибирска от 23.08.2019 № 0659-од «Об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Новосибирска в 2019/2020 учебном году» и методическими рекомендациями «Об организации рационального питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Новосибирска».
- 1.2 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в детском саду (далее ДОУ), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

### 2. Общие санитарно-эпидемиологические требования

- 2.1. ДОУ организует проведение с детьми комплекса мероприятий, направленных на формирование навыков здорового питания, и в своей деятельности руководствуется принципами здорового питания.
- 2.2. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий должна соблюдаться последовательность и точность технологических процессов.
- 2.3. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям в технологических документах.
- 2.4. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 2.5. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 2.6. Для уборки пищеблока выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведённом месте.

2.7. Работники, занятые приготовлением и раздачей пищи, ежедневно проходят осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут быть по решению работодателя переведены на другие виды работ.

2.8. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

2.9. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники обязаны:

- оставлять в специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить их отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;

- использовать при порционировании блюд одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.10. Столовые приборы, столовая посуда перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня проводится мойка и обработка всей посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.11. Складские помещения для хранения продукции оборудуются приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха.

2.12. Использование ртутных термометров не допускается.

2.13. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна производиться не реже одного раза в три месяца.

### **3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. Питание детей осуществляется в соответствии с утверждённым меню, которое предусматривает распределение блюд, кулинарных изделий, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

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

3.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется и утверждается заведующим ДОО меню-требование.

3.4. При составлении меню-требования учитывается:

- среднесуточный набор продуктов;

- объем блюд;
- 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.

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

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

3.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.) составляется акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на информационных стендах с указанием полного наименования блюд и массы порции

3.9 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.10 Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.11 Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного производства, обогащённые витаминами и микроэлементами напитки.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

3. 12 Выдача пищи на группу осуществляется в соответствии с графиком.

#### **4. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2 Получение пищи на группу осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим ДОУ.

4.3 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.

4.4 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.5 С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности воспитателю необходимо сочетать работу младшего воспитателя и каждого ребенка (например: тарелки собирает младший воспитатель, а салфетницы убирают дети, назначенные дежурными).

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

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

- во время сервировки столов на стол ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.9 Бутилированная вода, поставляемая в образовательное учреждение, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

4.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание организуется по индивидуальному меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

## **5. Порядок учета питания**

5.1 Меню-раскладка составляется ежедневно на следующий день. Меню составляется на основании заявок, которые подают воспитатели.

5.2 На следующий день воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

5.4 С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, 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:

- рыба, куры, печень, так как повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они не прошли обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.5 Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

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. Кладовщику следует 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 суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.8 Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОО на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовани.

5.9 Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения мэрии г. Новосибирска.

5.10 В стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за отчетный период выдерживается не ниже установленной.

## **6. Контроль за организацией питания.**

6.1 Заведующий ДОО: создает условия для организации питания детей; несет персональную ответственность за организацию питания детей; представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.2 Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, ответственной за питание, работниками пищеблока, кладовщиком, бухгалтером отражаются в должностных инструкциях.

6.3 Для контроля за организацией питания обучающихся создается бракеражная комиссия, в состав которой могут входить: медицинский работник, представитель администрации, члены родительского комитета, члены попечительского совета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, рецептур и технологических режимов, сроков хранения и реализации продуктов.

Контроль качества приготовления пищи осуществляется бракеражной комиссией в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации блюд.

6.4 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организациях, обеспечивающих организацию питания, должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов, должны соблюдаться.

Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.5. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник или ответственный за питание. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2°C - +6°C.

## **7. Финансирование расходов на питание в ДОУ.**

7.1 Финансирование расходов на питание осуществляется за счет средств родителей (законных представителей), бюджетных средств и иных внебюджетных источников.

7.2 Отдельные категории обучающихся обеспечиваются питанием на льготных условиях и бесплатно в соответствии с действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации и Новосибирской области.

7.3 Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

7.4 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.