

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

(Наименование коллегиального органа управления /  
представительного органа)

Протокол № 2

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

(Должность руководителя)

Мельникова Т.В. /

(Подпись)

(И.О. Фамилия)

(Дата)

УТВЕРЖДЕН

Приказом МАДОУ «Брусничка»

(Наименование образовательной организации)

от «11» января 2021 № 22

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания воспитанников в

### Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении

### «Детский сад Брусничка»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Брусничка» (далее – положение, МАДОУ, учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила.") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833) Уставом МАДОУ.

1.2. Настоящее положение регламентирует порядок организации и контроля за питанием воспитанников в МАДОУ, общественные отношения между детским садом и родителями (законными представителями) воспитанников в сфере организации питания детей, посещающих МАДОУ.

1.3. Регламент организации питания устанавливается с целью выполнения натуральных норм питания детей и выполнения санитарных и профилактических мероприятий.

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

1.5. Основными задачами организации питания детей в МАДОУ 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 МАДОУ, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи

детьми в группах и пр.) обеспечивается штатными сотрудниками пищеблока и работниками МАДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.8. Ответственность за организацию питания несут: заведующий МАДОУ и медицинская сестра, осуществляющие контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания, а также - все работники пищеблока – шеф-повар, повара, кладовщик, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели.

1.9. Финансирование организации питания осуществляется:

- за счет оплаты родителей за присмотр и уход за детьми в МАДОУ;
- за счёт финансирования из местного бюджета.

1.10. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. Порядок организации питания воспитанников в МАДОУ**

2.1. Воспитанники МАДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 75—80% суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, второй завтрак — 5-10%, обед — 35—40%, ужин - 15-20%.

2.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствует возрасту ребенка.

2.3. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в основных пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МАДОУ.

2.4. Приготовление пищи осуществляется на основании технологических карт приготовления всех блюд, утвержденных заведующим МАДОУ.

2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ.

2.6. Для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3-х лет и от 3-х 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.

2.7. При составлении меню могут учитываться национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

2.8. При составлении меню и расчётов калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

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

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.

2.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) приёмочной комиссией составляется

- объяснительная (Акт) с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.13. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.14. Медицинская сестра присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.15. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций.
- 2.16. Выдается готовая пища детям только с разрешения медицинской сестры, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 2.18. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- 2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утверждённому заведующим МАДОУ, графику.
- 2.20. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.
- 2.21. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов соблюдаются условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ 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). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего МАДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.
- 2.23. 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.
- 2.24. 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 оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

- 2.25. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МАДОУ соответствует санитарным правилам организации общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.
- 2.26. 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.
- 2.27. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.
- 2.28. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.
- 2.29. Работники пищеблока обязательно, по графику проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.30. 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 допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.31. Работники пищеблока во время работы не носят кольца, серьги, цепочки, запрещено закалывать спецодежду булавками. Запрещается принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.32. В МАДОУ организован обязательный питьевой режим для детей. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии её хранения не более трех часов.
- 2.34. Ежедневно медицинская сестра ведет учёт питающихся детей и заносит данные в Журнал учёта.
- 2.35. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад МАДОУ по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, 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.
- 2.36. 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.

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

3.1. Продукты поставляют в МАДОУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ или организации, заключившие с МАДОУ соответствующий договор.

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 аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами,

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, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный Акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, 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 МАДОУ. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в МАДОУ присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в МАДОУ согласовывается с его руководителем. 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 направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### **4. Производственный контроль за организацией питания детей**

4.1. В МАДОУ обеспечивается Производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

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

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает 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 примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

-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. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, систематически проводится ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) 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.

4.6. Заведующий совместно с медицинской сестрой и поваром разрабатывают план контроля за организацией питания в МАДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены Родительского комитета, Совета Учреждения.

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

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется младшим воспитателем 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.

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

5.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.4. К частичной сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы расставляют и собирают дежурные).

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

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

- во время сервировки столов на столы раскладываются салфетки, ставятся бумажные салфетки, хлебницы с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. Использованные бумажные салфетки после того, как дети вытрут после еды рот и руки, остаются на столе. Убирает их младший воспитатель.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема

5.11. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, но возможен прием пищи взрослыми и в тихий час.

пищи, докармливают.

## **6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

6.1. К началу учебного года заведующей МАДОУ издается приказ о назначении ответственных за питание (медицинскую сестру, шефа-повара, кладовщика), определяются их функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

6.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, в 8.00 утра, подают воспитатели.

6.4. На следующий день, к 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

6.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.7. 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:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

6.9. 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.

6.10. Начисление оплаты за питание детей производится бухгалтерией МАДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. 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.

6.11. Контроль за финансовым обеспечением питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ, главного бухгалтера.

6.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (льготы), размер которой устанавливается решением Северобайкальского городского Совета депутатов местного самоуправления.

6.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников (льготников) обеспечивается бюджетом Администрации муниципального образования «город Северобайкальск».

6.14. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год Учредителем.

6.15. 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.

## **7. Осуществление контроля за организацией питания**

7.1. Непосредственный контроль за организацией питания в МАДОУ осуществляется заведующим учреждения и медицинским работником.

7.2. Право контроля за организацией питания делегируется комиссии по контролю за организацией питания, которая утверждается приказом заведующего.

7.3. Объектами производственного контроля являются:

- складские помещения,
- холодильное и технологическое оборудование,
- пищеблок,
- зоны раздачи пищи в группах, буфетные,
- выполнение санитарных требований по личной гигиене сотрудниками МБДОУ.

7.4. Содержание контроля определяется, а также контролируется:

- снятие остатков продуктов на складе,
- снятие остатков, проверка закладки продуктов при приготовлении пищи на пищеблоке,
- выполнение порционных норм раздачи пищи детям, в соответствии с возрастными показателями,
- выполнение требований программы обучения и воспитания по сервировке, культуре приема пищи, этикету,
- освоение финансовых средств по статье "Питание"
- наличие договоров о поставке продуктов питания.
- кратность контроля определяется планом работы комиссии, который утверждается заведующим МАДОУ.

## **8. Делопроизводство организации питания и контроля**

8.1. В МАДОУ в наличие договоры на поставку продуктов питания.



## 8.2. Журналы:

- контроля за качеством продуктов и наличием сопровождающих документов,
- контроля за реализацией скоропортящейся продукции,
- бракеража,
- контроля за температурным режимом холодильного оборудования,
- исправности технологического оборудования,
- десятидневное меню,
- ежедневное меню,
- акты проверок,
- приказы по организации.

8.3. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МАДОУ по организации питания детей.

8.4. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.5. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.