

ПРИНЯТО  
На педагогическом совете МБДОУ  
«ДС №17». г. Махачкала,  
протокол заседания  
от « 29 » января 2021 года,  
№ \_1\_

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом заведующего МБДОУ  
«ДС №17». Г. Махачкала  
от «29» января 2021 года  
№ \_12\_

## **Положение**

об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №17  
общеразвивающего вида»

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. №1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам дошкольного образования»; Постановление главного государственного санитарного врача российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением Главного государственного санитарного врача российской Федерации от 30.06.2020г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СПЗ.1\2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», письмом Комитета по образованию от 14.0.2020 № 03-28-6734\20-0-0 «О подготовке к началу нового 2020-2021 учебного года», с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №17 общеразвивающего вида» (далее -ДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает.

1.2.1. цели, задачи по организации питания в ДОУ;

1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;

1.2.3. порядок организации питания детей, соблюдении условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания ДОУ;

1.2.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;

1.2.6. деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:  
- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя;
- медработниками.

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

## **2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ.**

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ.**

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

3.4. Организация питания детей раннего возраста;

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;

3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;

3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

## **4. требования к организации питания воспитанников ДОУ.**

4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляют контроль за работой сотрудников.

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

4.4. 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.

4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинского обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.8. Ежедневно перед началом работы медсестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

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

4.10. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использования кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДООУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

## **5. Организация питания в ДООУ.**

5.1. Организация питания воспитанников в ДООУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающие физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДООУ;
- соблюдение правил этикета питания, воспитание необходимых гигиенических

навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

-правильное сочетание питания в ДООУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно- просветительской работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;

-индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

-строгое соблюдения технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

-повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организации питания в группах;

-учет эффективности питания детей.

5.2.Доу обеспечивает сбалансированное 5 разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3.Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста ДООУ.

5.4.В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи- второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. (при наличии)

5.5.Примерное меню утверждается заведующим ДООУ и должно содержать всю информацию , предусмотренную и рекомендуемой форме примерного меню **(приложение № 8 к СанПиН 2.3\2. 43590-20)**.

5.6.В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7.Ежедневно в меню должны быть включены:

Молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, сыр, яйцо, соки и другие ) включаются 2-3 раза в неделю.

5.8.При отсутствии, каких либо продуктов, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам **(приложении №11 к СанПиН 2.3.\2.43590-20)**.

5.9.На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню- раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню- раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10.Меню требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.11.Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

5.12.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 продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам при приготовлении блюд.

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

*-использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение №6 к СанПиН 2.3\2. 43590-20);*

*-изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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), крошек 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.*

## **6. Организация работы пищеблока.**

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3\2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, назначенный приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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 и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.3. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется

ответственным лицом.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале по мере поступления и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

## **7. Организация питания в воспитанников в группах.**

7.1. 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.*

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. . 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.*

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе несут, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3\2.43590-20 несут воспитатели.

## **8. Порядок учета питания в ДООУ.**

8.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 9.00 ч. подают воспитатели.

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в

07.00.

8.5.Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

8.6.Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится 07.30.

8.7. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

## **9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДООУ.**

9.1.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Фин.управления г. Махачкала.

9.2.Расчет финансирования расходов на питания воспитанников в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3.Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

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

## **10. Контроль организации питания**

10.1.При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН 2.3\2.43590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

11.2.С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДООУ, бракеражная комиссия, ответственный за питания, комиссия по питанию.

11.3Администрация ДООУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

11.4.Завхоз ДООУ обеспечивает контроль за:

- выполнением соглашения на поставку продуктов питания
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) –осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Медсестра, ответственный за питание ДООУ осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформления блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно)
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно)

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников:

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль:

- За правильной организацией питания детей;
- За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- За соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- За качеством приготовления пищи;
- За соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- Освещения вопросов организации питания с родительской общественностью.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются;

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

**11. Распределение прав и обязанностей по организации питания**



## **ВОСПИТАННИКОВ В ДОУ.**

### **11.1.Заведующий ДОУ:**

*-Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;*

*-обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;*

*-назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;*

*-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения (далее –СУ);*

*-утверждает десятидневное меню;*

*-контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;*

*-обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;*

*-контролирует соблюдение требований СанПиНа;*

*-обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно- гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным.*

### **11.2.Завхоз:**

*-контролирует выполнения натуральных норм;*

*-контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.*

### **11.3.Воспитатели:**

*-несут ответственность за организацию питания в группе;*

*-несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;*

*-ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;*

*-ежедневно не позднее, чем за 30 минут до представления завтрака в день питания уточняют количество детей;*

*-предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планирует на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечение полноценного питания воспитанников;*

*-вносят предложение по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, СУ;*

*-контролирует питание детей, склонных пищевой аллергии.*

### **11.4.Родители (законные представители) воспитанников:**

*-своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;*

*-ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;*

*-вправе вносит предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;*

*-вправе знакомится с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.*

## **12. Ведение специальной документации по питанию:**

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

*-положение об организации питания воспитанников;*

*-соглашения на поставку продуктов питания;*

*-примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2 до 3 и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);*

*-меню требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 и от 3 до 7 лет);*

*-журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3\2.43590- 20);*

*-гигиенический журнал (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3\2.43590-2004);*

*-заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);*

*-журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3\2.43590-20);*

*-учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;*

*-приказ и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;*

*-Наличие информации для родителей с ежедневным меню для детей;*

*-наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;*

*-ежедневное меню- требование на следующий день;*

*-инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.*

## **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически

утрачивает силу.