

Утверждено  
приказом по МБДОУ детский сад  
№ 4 р.п.Тумботино  
от 18.01.2021г. № 11

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**  
**в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном**  
**учреждении детском саду № 4 «Юбилейный» р.п.Тумботино**

## 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №4 «Юбилейный» р.п. Тумботино (далее – Положение) разработано в соответствии

- со статьями [37](#), [41](#), [пунктом 7](#) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](#),
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](#), утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](#),
- [СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#), утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](#),
- Уставом МБДОУ детского сада №4 р.п.Тумботино

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ детский сад №4 р.п.Тумботино (далее Учреждение), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки

## 2. Организационные принципы и требования к организации питания

### 2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Учреждения.

Приготовление пищи осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

В соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и [ТР ТС 021/2011](#) в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.1.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования и молодежной политики администрации Павловского муниципального округа Нижегородской области, территориальным органом Роспотребнадзора

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и [ТР ТС 021/2011](#) и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

### 2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы Учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

### 2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и [ТР ТС 021/2011](#) в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции.

Учреждение работает на сырье. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, предусмотрены следующие помещения:

горячий цех,

- холодный цех,
- мясо-рыбный цех, цех обработки овощей,
- моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Для работы с тестом (столешница) должна использоваться съемная доска, выполненная из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса.

Объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе должна использоваться бактерицидная установка для обеззараживания воздуха

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с [Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ](#) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об утверждении меню приготавливаемых блюд
- приказ «Об организации питания воспитанников».
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- программа производственного контроля;
- технологические карты кулинарных блюд;
- меню-раскладка ежедневное.
- меню ежедневное;
- меню индивидуальное (по мере необходимости);
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока;
- журнал гигиенический (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал текущих и генеральных уборок;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- график смены кипяченой воды;
- график выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- Инструкции:
  - по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;
  - по охране труда и пожарной безопасности;
  - по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в

Учреждении.

- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- контракты на поставку продуктов питания;

2.3.4.В Учреждении питание воспитанников осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Меню:

утверждается заведующим Учреждения.

- разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы воспитанников;
- предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.3.5. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

2.3.6. Допускается

- в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи;
- замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.3.7.Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления

2.3.8.Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей воспитанникам поливитаминных препаратов не допускается.

2.3.9.В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников должна использоваться соль, поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.3.10.В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции

2.3.10.1.Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие:

- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.

- Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

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

2.4.1. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.

2.4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

2.4.3 Привлечение воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

2.4.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет.

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

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

В группах раннего возраста:

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

В группах дошкольного возраста воспитанники садятся за полностью накрытые столы:

- во время сервировки на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливается третье блюдо; разливается первое блюдо;
- подается второе блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- затем приступают к приёму второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

2.4..8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

2.4..9. При выявлении острой кишечной инфекции у воспитанников функции по организации питания возлагаются на воспитателя данной возрастной группы.

2.4.10. Воспитатели должны размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания воспитанников.

## **2.5. Меры по улучшению организации питания**

2.5.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников в Учреждении:

- организуется работа по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- проводится с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводится мониторинг организации питания

### **3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

#### **3.1. Обязательные приемы пищи**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи: завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

#### **3.2. Питьевой режим**

3.2.1. Питьевой режим организуется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи воспитанникам кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

3.2.2. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

3.2.3. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

3.2.4. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в Учреждении.

### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников, составляет меню-раскладку.

4.3. Меню-раскладка составляется ежедневно на следующий день на основании сведений о фактически присутствующих воспитанниках, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 утра подаются воспитателями ответственному за питание.

4.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, идет увеличение порции пропорционально всем присутствующим воспитанникам, перерасчет меню по увеличению порции производится работниками пищеблока, оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат следующих продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, так как перед закладкой оно размораживается, а повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи (обед, полдник) в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

4.8. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - раскладке.

## **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

### **5.1. Заведующий:**

- создаёт условия для организации питания воспитанников;
- несёт ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении;
- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за составление меню-раскладки;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на коллегиальных органах управления, родительских собраниях.

### **5.3. Ответственный за составление меню-раскладки:**

- контролирует выполнение натуральных норм;
- выполняет расчет калорийности суточного рациона;
- ведёт бракераж готовой продукции;

### **5.3. Медицинская сестра:**

- контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, организацию питания воспитанников на группах;
- входит в состав бракеражной комиссии Учреждения;
- участвует во входном контроле поступающих скоропортящихся продуктов;
- контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке;
- контролирует снятие суточные пробы готовой продукции;
- осуществляет контроль раздачи продуктов питания на группы, согласно нормам;
- ведет осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания.

### **5.4. Воспитатели:**

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- ежедневно сообщают ответственному за питание сведения о количестве фактически присутствующих воспитанников, для составления меню-раскладки;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят для обсуждения на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания.

### **5.5. Заведующий хозяйством:**

- организует работу продуктового склада (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, обеспечение санитарно-эпидемиологического режима);
- ежемесячно и еженедельно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- осуществляет контроль качества продуктов питания, поступающих в Учреждение, правильного хранения и соблюдение сроков их реализации;
- ведет необходимую документацию на пищеблоке: тетрадь регистрации температуры холодильников и пр.

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем

#### **5.6. Повар:**

- организует производственный процесс на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню-раскладки;
- разрабатывает рецептуры новых блюд для питания воспитанников;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;
- проводит снятие суточных проб готовой продукции; осуществляет контроль раздачи готовой продукции на группы, согласно нормам;
- контролирует работу пищеблока (состояние оборудования пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб, закладка продуктов, технология приготовления пищи, маркировка тары, посуды на пищеблоке, выполнение графика и правил раздачи пищи);

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

- обязаны своевременно сообщать о непосещении воспитанником Учреждения воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период фактического отсутствия;
- предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

### **6. Финансирование расходов на питание детей**

- Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей, нормативная стоимость питания определяется один раз в год.
- Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных (родительская плата) и бюджетных средств.
- Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в Учреждении. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Учредителя.