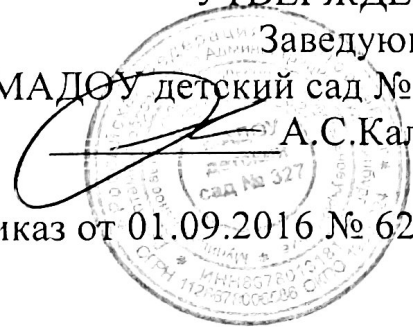


УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующий  
МАДОУ детский сад № 327  
А.С.Калоян  
Приказ от 01.09.2016 № 62-ОД



## **Положение об организации питания воспитанников МАДОУ детский сад № 327**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 327 (далее - МАДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»; «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом МАДОУ и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами регламентирующих организацию питания и содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- цели, задачи по организации питания в МАДОУ;
- основные направления работы по организации питания в МАДОУ;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдения условий хранения продуктов питания в МАДОУ;
- роль и место ответственного лица за организацию питания в МАДОУ;
- деятельность бракеражной комиссии.

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- ответственными за организацию питания.

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

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

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей, сохранение их здоровья.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МАДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным 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 ДООУ**

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

3.2. Организация обучения и инструктажа работников МАДОУ по вопросам организации питания.

3.3. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.

3.4. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

3.5. Организация питания детей, посещающих МАДОУ.

3.6. Контроль и анализ условий организации питания детей в МАДОУ.

3.7. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МАДОУ.

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

3.9. Организация обеспечения работников МАДОУ средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

3.10. Изучение и распространение опыта по организации питания в МАДОУ, пропаганда вопросов здорового питания.

### **4. Требования к организации питания в МАДОУ**

4.1. Организация питания возлагается на администрацию МАДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий МАДОУ и заведующий хозяйством несут ответственность за организацию питания, осуществляют контроль за работой сотрудников.

4.3. При приеме пищевых продуктов необходимо контролировать соблюдение условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований при перевозке.

4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарная накладная, сертификат качества, маркировка продукции, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до

окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

4.5. 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 и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МАДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

4.8. 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.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат.

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

4.11. Работники МАДОУ 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.

4.12. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». 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.

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

4.14. В МАДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая

вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МАДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## **5. Организация питания в МАДОУ**

5.1. Организация питания воспитанников в МАДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня детей и режимом работы МАДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МАДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах.

5.2. МАДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в соответствии с санитарными правилами и нормами: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МАДОУ. Меню должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного

меню, а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- выход блюда;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность (ккал)

блюда;

- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

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

5.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, кура, рыба, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сметана, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сыр, яйцо, консервация) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.6. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

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

5.8. 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 приготовления блюд.

5.9. В целях профилактики гиповитаминозов в МАДОУ 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.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
- изготовление на пищеблоке МАДОУ продуктов без термической обработки;
- использование остатков пищи от предыдущего приема 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.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. 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, третьи и прочие блюда – не менее 200 гр;
- порционные вторые блюда – целиком в объеме одной порции.

Пробы отбираются стерильными (прокипяченными) ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающейся крышкой и сохраняются 48 часов при  $t +2 - +6 \text{ C}$  в холодильнике.

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

## **7. Организация питания 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий МАДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи 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 детей в обеденной зоне.

7.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии должностными инструкциями, настоящим Положением и СанПиН несут воспитатели и младшие воспитатели.

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

8.1. Заведующий МАДОУ издает приказ о назначении ответственных за питание, состава бракеражной комиссии.

8.2. 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.

8.3. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

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

8.5. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим МАДОУ.

## **9. Финансирование расходов на питание обучающихся в МАДОУ**

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ, централизованной бухгалтерии (ответственного бухгалтера).

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

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

9.4. Учет финансовых затрат (начисление оплаты за питание) производится ответственным бухгалтером ЦБ на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный бухгалтер, сверяет данные и осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## 10. Контроль за организацией питания в МАДОУ

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ, администрация руководствуется санитарными нормами.

10.2. Заведующий МАДОУ осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно);
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам.

10.3. Заведующий хозяйством осуществляет контроль за:

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно).

10.4. Кладовщик МАДОУ осуществляет контроль за:

- соблюдением пунктов договора на поставку продуктов питания;
- ведением документации по питанию;
- качеством привозимых продуктов питания и наличием сопроводительной документации - контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах поступающих продуктов и продовольственного сырья);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней).

10.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 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;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

10.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в



бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## 11. Распределение прав и обязанностей по организации питания обучающихся 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 МАДОУ и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, общем собрании работников МАДОУ;

- утверждает 20 – дневное меню;

- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;

- заключает договоры на поставку продуктов питания;

- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

### 11.2. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает пищеблок кухонным оборудованием, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем и т.п;

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

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.

### 11.3. Кладовщик:

- контроль за качеством и количеством привозимых с БЗУ продуктов, наличием соответствующей сопроводительной документации;

- контроль за соблюдением сроков реализации продуктов;

- обеспечивает выполнение натуральных норм и качество поставляемых продуктов;

- соблюдает сроки и условия хранения продуктов питания;

- обеспечивает С- витаминизацию третьих блюд;

- осуществляет взаимодействие с поставщиками и централизованной бухгалтерией;

- контролирует ежемесячное выведение остатков;

- имеют право вносить предложения по улучшению питания.

### 11.4. Работники пищеблока несут ответственность за:

- несут ответственность за организацию питания и соблюдение санитарного режима;

- соблюдением технологии обработки и приготовления продуктов питания;

- качество и количество приготовления пищи;
- соответствие выхода меню;
- наличие проб;

• чистоту и порядок на пищеблоке;

• соблюдение режима и норм выдачи продуктов питания на группы;

11.5. Воспитатели групп несут ответственность за:

• организацию питания в группе;

• несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

• ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

• предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

• имеют право вносить предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, общего собрания работников МАДОУ.

## 12. Ответственность и делопроизводство

12.1. Заведующий МАДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности учреждения по организации питания детей.

12.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников МАДОУ, заседаниях Педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже 2 раз в год.

12.3. При организации питания воспитанников в МАДОУ должны быть

12.3.1. локальные акты:

- Положение об организации питания.
- Положение о бракеражной комиссии.
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное двадцатидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов.

• Приказы по организации питания.

12.3.1. документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал заказов продуктов;
- накопительный журнал по детям и сотрудникам;
- калькуляция меню;
- ведение контроля за рационом питания;

- журнал контроля за качеством и расходом скоропортящихся продуктов;
- журнал контроля за качеством и расходом пищевых продуктов (бакалея);
- С-витаминизация третьего блюда;
- журнал контроля обработки яиц;
- табель учета посещения детей;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температурного режима в кладовых;
- журнал здоровья;
- сертификаты качества продуктов питания;
- иная документация, используемая в учреждении.

### **13. Заключительные положения**

13.1. МАДОУ организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

13.2. ДОУ проводит мониторинг организации питания.