

**ПРИНЯТО:**

на Общем собрании работников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №40 «Ладощки»

Протокол № 5-21 от 04 . 10 .2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

приказом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №40 «Ладощки»

№ 114-Д от 04 . 10 .2021 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

с Родительским комитетом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №40 «Ладощки»

Протокол № 2 от 03 . 10 .2021 г.



## Положение об организации питания воспитанников

---

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным актом (далее Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 40 «Ладощки»» (далее Учреждение).

1.2. Учреждение разрабатывает и принимает локальные нормативные акты по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, а также общим вопросам организации и управления Учреждением.

1.3. Учреждение принимает локальные нормативные акты в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством Российской Федерации в порядке, установленном Уставом в виде приказов заведующего Учреждения об утверждении инструкций, правил, положений, порядков.

1.4. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, Уставом Учреждения.

1.5. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.6. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.8. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующей основную образовательную программу дошкольного образования.

1.9. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детей в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повара, воспитатели, помощники воспитателя).

1.10. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Учреждением.

## **2. Организация питания детей**

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5-12 часов, используется следующий норматив: завтрак-20%, второй завтрак-5%, обед-35%, уплотненный полдник-30%.

2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным двадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Основное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду; приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации; выход блюда; ссылку на рецептуру блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах (технологическая карта,

техничко-технологическая карта). В основном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) и иметь следующую информацию: наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

2.8. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

2.9. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности (Приложение № 11).

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) калькулятором составляется служебная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.11. 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.

2.12. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах 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 детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего, зам. заведующего, кладовщика, калькулятора, шеф-повара, повара, медицинской сестры.

Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевой продукции, запрещенной СанПиН, перечень которой приведён в приложении № 6 к настоящим правилам. Запрещается использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.16. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, 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 («Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции») осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в бракеражном 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.

2.18. 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 воздуха и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Данные ежедневно заносятся в «Журнал учета температуры и влажности на складах».

2.19. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к Учреждениям общественного питания.

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

2.21. 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.

2.22. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

2.24. Работники пищеблока 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.

2.25. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, 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 «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные и (или) при подозрении на инфекционные заболевания работники. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.27. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При обеспечении питьевого режима с помощью кипяченой воды ведётся «График смены кипяченой воды».

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

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно воспитателями ведется учет питающихся детей с занесением данных в журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), молоко сгущенное, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко свежее, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, 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, так как перед закладкой, если они прошли тепловую обработку срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в «Книге учета материальных ценностей» (форма от 30.03.2015г № 52н), предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5. Начисление платы за питание производится Муниципальным казенным учреждением «Центр бухгалтерского обслуживания» на основании таблиц учета посещаемости детей.

3.6. Количество детей в табелях посещаемости должен строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании.

#### **4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

4.1. Поставки продуктов в Учреждении осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

4.3. 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.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если при несоответствии продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, 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.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждении подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение 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.

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

5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006г., на

основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Учреждение должно проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленный Учреждением.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

-обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с 20-дневным основным меню и ежедневным меню-требованием;

-правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

-качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

-соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

-качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. Учреждение обязано вести «Ведомость контроля за рационом питания» на десять дней, отдельно на каждую возрастную категорию 1-3 лет и 3-7 лет, согласно предлагаемой формы в приложении 13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20. Ведомость заполняется ежедневно. Количество пищевой продукции из ведомости должно быть не ниже минимальных значений, представленных в таблице 1 приложения 7 к СанПин 2.3/2.4.3590-20.

5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (основного и ежедневного меню) 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.

5.6. Образовательной организацией ежегодно разрабатывается программа производственного контроля, которая утверждается приказом заведующего.

## **6. Отчетность и делопроизводство.**

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г №32, п.3 ч.3 ст.10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880).