

Принято:  
Общим собранием (конференцией)  
работников МАДОУ ЦРР «Улыбка»  
Протокол № 3 от 11.01.2021г.

Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ ЦРР «Улыбка»  
\_\_\_\_\_ Меркулова В.Н.  
Приказ № 23 от 11.01.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**  
**муниципального автономного дошкольного образовательного**  
**учреждения «Центра развития ребенка «Улыбка».**

г. Таганрог

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Улыбка» (далее — МАДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства РФ, 2000г.);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного врача РФ от 27.11.2020г. № 32;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880;
- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товаром), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденными решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТО 005/2011), принятого решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. № 769.

1.3. Настоящее Положение устанавливает требования к обеспечению безопасности и безвредности для воспитанников биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания, формированию принципов здорового питания.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию МАДОУ. Заведующий МАДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.5. В МАДОУ проводится производственный контроль в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

## **2. Требования к организации питания детей, посещающих МАДОУ.**

2.1. Требования к деятельности по организации питания детей в МАДОУ, производству, организации и потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими требованиями, установленными санитарными, гигиеническими, техническими регламентами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью

воспитанников МАДОУ, возникновению и распространению инфекционных и неинфекционных заболеваний.

2.2. Транспортирование, в том числе доставка продовольственного сырья и пищевой продукции, должно осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов и при условии наличия герметичной упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условиях хранения и перевозки.

2.3. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в МАДОУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия, предусмотренных техническими регламентами. 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, 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 бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

2.4. 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 сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

### **3. Организация питания на пищеблоке.**

3.1. Дети получают четырехразовое питание. Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии для воспитанников от 3-х до 7-ми лет составляет:

- завтрак – 20%
- второй завтрак – 5%
- обед – 35%
- уплотненный полдник – 30%

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 по каждому приёму пищи.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с меню на период не менее двух недель, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых

веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МАДОУ.

3.4. В соответствии с двухнедельным меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню на следующий день и утверждается заведующим МАДОУ.

3.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор пищевой продукции
- масса порций
- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)
- таблица замены пищевой продукции в граммах с учётом пищевой ценности
- суммарные объёмы блюд по приёмам пищи
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

3.6. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

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

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ.

3.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей, а также преимущественности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в каждой групповой ячейке, с указанием полного наименования блюд, объема порций.

3.10. В МАДОУ возможна замена продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

3.11. В МАДОУ может быть индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, согласно приложений № 6-13 к настоящим Правилам, в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

3.12. При закладке основных продуктов в котел присутствует член бракеражной комиссии и проверяет блюда на выходе.

3.13. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, по технологическим документам, разработанным и утверждённым заведующим МАДОУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должно соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой — температура первых и вторых блюд 50-60°.

3.14. С целью упорядочения учета продуктов питания, расходуемых на приготовление суточной пробы в МАДОУ, необходимо включать ежедневно в

меню приготовление одной суточной пробы, состоящей из всех блюд, приготовленных на 1 ребенка в день + суточная проба. Суточная проба готовой продукции в полном объеме размещается в холодильнике, предназначенном для хранения суточных проб на 48 часов.

3.15. В целях контроля за качеством и безопасностью, приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточных проб проводится медицинской сестрой в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся ёмкости – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие, холодные закуски, первые блюда, гарнир и напитки, должны отбираться в количестве не менее 100 грамм.

Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов до момента окончания срока реализации блюд в специально отведённом холодильнике, при температуре от + 2о до + 6оС.

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

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

3.18. Качество приготовленной пищи регистрируется в бракеражном журнале, с указанием разрешения к выдаче или причинах запрета к реализации готовой продукции, фактов списания, возврата.

3.19. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждённым меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ.

3.20. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.21. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

3.22. Медицинская сестра должна проводить ежедневный осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал на бумажном или электронном носителе.

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

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ (согласно таблицы № 4).

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

4.4. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:

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

4.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; разливают III блюдо;

- в порционные тарелки, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- 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.

4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5-ти лет.

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

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

## **5. Порядок приобретения продуктов и учета питания.**

5.1. К началу календарного года заведующим МАДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.00 часов утра подают воспитатели групп.

5.3. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, приготовленные блюда отпускаются в виде увеличения выхода блюд.

5.4. Выдача неиспользованных порций в виде увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии с составлением акта на списание

невостребованных порций и акта на возврат (дополнение) невостребованных продуктов.

5.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда и полдника не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба;
- овощи, если они прошли холодную и тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. В случае увеличения численности детей (свыше 3-х человек), чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд завтрака. Дополнительно на завтрак могут выдаваться продукты, не требующие термической обработки (масло сливочное, сыр). Далее составляется акт на дополнение продуктов и акт на возврат (дополнение) невостребованных продуктов питания и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

5.7. 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.

5.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ.

5.9. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

## **6. Контроль за организацией питания в МАДОУ.**

6.1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню) за обеспечением;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню и при закладке) — в соответствии с технологическими картами;
- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
- контроль организации питания в группах;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и

закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ создана бракеражная комиссия, действующая на основании Положения о бракеражной комиссии.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МАДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

#### 6.3.1. Калькулятор:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

При составлении меню- требования учитывать следующее:

- определяет нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- организация замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- представляет меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня. Указанного в меню;
- изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего;
- возврат продуктов оформляется актом, утвержденным положением об организации питания воспитанников МАДОУ ЦРР «Улыбка»;
- ведение журнала бракеража готовой продукции;

#### 6.3.2. Шеф- повар:

- осуществляет контроль закладки основных продуктов в котел;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи, в соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-дневного меню;
- за контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- за ежедневный забор проб суточной пробы готовой продукции и ее правильное хранение;
- за подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости.

#### 6.3.3. Медсестра:

- осуществляет контроль за санитарно - гигиеническим состоянием пищеблока;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работников;
- контролирует организацию питания в группах, маркировку посуды на пищеблоке;
- осуществляет проведение С- витаминизации третьего блюда;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению и обработка.

#### 6.3.4. Заведующий по ХР:

- осуществляет закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПин – постоянно;
- осуществляет обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования.

#### 6.3.5. Кладовщик:

- составляет заявку и осуществляет прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и

безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура. Удостоверение качества; при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукцию принимать в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверить информацию изготовителя, дату и страну выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

- осуществляет входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов);
- отвечает за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных продуктов (обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывает поставщик и представители ДООУ);
- Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами;
- Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию, не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

#### 6.3.6. Повара:

- строго соблюдать закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам, в присутствии членов комиссии;
- не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды;
- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использование их при малейших признаках порчи;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с шеф-поваром;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

#### 6.3.7. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

#### 6.3.8. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

7.1. Заведующий МАДОУ создаёт условия для организации питания детей.

7.2. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ.

7.3. Заведующий представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.4. Ежемесячно ответственным лицом составляется отчет по выполнению норм питания, который предоставляется Учредителю по запросу.

7.5. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МАДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

### **8. Делопроизводство.**

8.1. Гигиенический журнал (сотрудники).

8.2. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.

8.3. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.

8.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

8.5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

### **9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.**

9.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МАДОУ.

9.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего МАДОУ.

9.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.