

ПРИНЯТО:  
на заседании Управляющего совета  
протокол № 9 от 19.05.2021



УТВЕРЖДЕНО:  
приказом заведующего  
МБДОУ «Детский сад №255»  
от 19.05.2021 № 88/2-осн  
О.А. Артемова

**Положение**  
**об организации питания детей муниципального бюджетного**  
**дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №255»**  
**общеразвивающего вида**

**Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №255» общеразвивающего вида разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологический требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (далее – МР 2.3.6.0233-21), утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ (02.03.2021).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 255» общеразвивающего вида г. Барнаула (далее – образовательная организация) и порядок организации питания воспитанников в условиях образовательной организации.

1.3. Образовательная организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в образовательной организации.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в образовательной организации являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке,

создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего и заместителя заведующего по АХР.

## **Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в образовательной организации**

2.1. Воспитанники образовательной организации получают питание в соответствии со временем пребывания в образовательной организации и режимом работы группы. При организации питания учитываются рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции, возраст воспитанников (Приложение №1). Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в образовательной организации организуется посредством реализации основного (организованного) меню (далее – меню), включающего горячее питание, разработанное для детей с 1,6 до 3 лет и с 3 до 7 лет, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (Приложение №2).

2.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

2.3.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно, поэтому при составлении меню учитывается рекомендуемое распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник -15%, ужин – 25% (Приложение №3).

2.3.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.3.3. 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. В образовательной организации разрабатывается меню. Меню утверждается заведующим. Меню составляется на период не менее двух недель.

2.5. Допускается 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 (Приложение №4).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная 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. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение №5).

2.6. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания (Приложение №6).

2.7. В меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или последующие два дня.

2.8. Меню для воспитанников в образовательной организации формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно.

2.9. Образовательная организация должна размещать в доступных для родителей местах (в холле, в групповом помещении) следующую информацию:

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

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо меню в образовательной организации разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В образовательной организации учитываются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к объему порций приготавливаемых блюд для воспитанников разного возраста (Приложение №7).

В образовательной организации ведется ведомость контроля за рационом питания (Приложение №8).

2.14. Питание воспитанников в образовательной организации организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба.

2.17. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо 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, оладьи, 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 до +6°C.

2.18. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:

лечебное и диетическое питание организовывается в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.19. Для детей с кратковременным режимом пребывания (4 часа) в образовательной организации организовано одноразовое питание (обед), для детей с 12-часовым режимом пребывания организовано четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

2.20. Доставка пищевых продуктов в образовательную организацию осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В образовательной организации 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.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В образовательной организации складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. В образовательной организации технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. Для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.28. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.29. В образовательной организации должен быть организован питьевой режим. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным разливом упакованной воды (помп), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества детей согласно списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Бутили с водой должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Помпы должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации. Но не реже одного раза в семь дней. Мойка помпы с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.30. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям 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 три часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

### **Раздел 3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Продукты поставляют в образовательную организацию снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению образовательной организации всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов

определяются договорами, заключенными между образовательной организацией и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы образовательной организации. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. С учетом этого график завоза продуктов согласовывается с заведующим. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, образовательная организация имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### **Раздел 4. Организация питания детей в группе**

4.1. Организация процесса питания детей в группах осуществляется воспитателем и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим образовательной организации.

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 для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.
- 4.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки на столы ставятся тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - разливают первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки под первое блюдо и сразу подает ребенку второе блюдо;
- 4.7. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 4.8. В группах для детей с 1,5 до 3-х лет, воспитатели и младший воспитатель формируют навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.
- 4.9. Для обеспечения преемственности в организации питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню в родительском комплексе группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

## **Раздел 5. Организация питания сотрудников**

- 5.1. Сотрудники образовательной организации имеют право на получение одноразового питания в день (обеда): первого блюда, третьего блюда и хлеба на основе поданных заявлений.
- 5.2. Воспитатели и младшие воспитатели обедают вместе с детьми, в установленном режимом время.
- 5.3. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей старшего дошкольного возраста.
- 5.4. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.
- 5.5. Ответственность за составление табеля питания сотрудников и расход продуктов питания несет должностное лицо назначенное приказом заведующего.

## **Раздел 6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

- 6.1. Заведующий образовательной организации:
- создает условия для организации питания воспитанников;



- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников;
- представляет учредителю необходимые документы по организации питания.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

## **Раздел 7. Отчетность и делопроизводство**

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль деятельности образовательной организации по организации питания воспитанников на основании плана-графика административного контроля.

7.2. Отчеты об организации питания в образовательной организации доводятся до всех участников образовательного процесса (на совещаниях при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. 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).

## **Раздел 8. Работа комиссий**

8.1. В образовательной организации для качественной организации питания функционируют комиссии: бракеражная комиссия; комиссия осуществляющая низовой контроль; комиссия по закупке и приемке товаров, работ и услуг. Бракеражная комиссия и комиссия по закупке и приемке товаров, работ и услуг в своей работе руководствуются Положениями.

8.2. Низовой контроль осуществляют сотрудники, назначенные приказом заведующего. Члены комиссии проводят проверку не менее 2 раз в день (предварительно изучают график закладки на пищеблоке). Перед входом на пищеблок члены комиссии надевают специальную одежду: халат и шапочку. Проходят к месту приготовления пищи и наблюдают за закладкой продуктов в блюдо (основные продукты питания: масло, мясо и т.д. (не менее 1 продукта за 1 проверку). Необходимо лично проверить как продукт перемешают или добавляют в блюдо. Результаты заносятся в журнал низового контроля. Если выявляется нарушение при закладке продуктов, незамедлительно информируется заведующего.

8.3. Контрольное блюдо выставляется поварами по запросу младших воспитателей.

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

9.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего образовательной организации.

9.2. Настоящее Положение действительно до принятия нового.