

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в**  
**муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении**  
**города Нягани «Детский сад №9 «Белоснежка»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нягани «Детский сад №9 «Белоснежка» (далее - Учреждение), с целью обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в Учреждении, создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов, Уставом Учреждения.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

1.5. Организация питания воспитанников в Учреждении регламентируется следующими локальными актами и документацией:

- приказ об организации питания;
- договоры на поставку продуктов питания;
- табель учета посещаемости;
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню приготовленных блюд;
- индивидуальное меню (по мере зачисления воспитанников, нуждающихся в лечебном питании);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет

энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (программа «Меркурий»);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (мед.сестра);
- журнал «С» витаминизации (мед.сестра);
- заявки на продукты питания (составляется в 2-х экземплярах, один из которых остается в Учреждении);
- журнал прихода-расхода продуктов (программа «Вижен-Софт»);
- сертификаты на продукты питания;
- журнал регистрации занятий по санэпидрежиму;
- технологические карты;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещения пищеблока;
- рабочий лист ХАССП;
- инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств;
- журнал аварийных ситуаций;
- график смены кипяченной воды.

## **2. Организация питания воспитанников**

### **2.1. Требования к организации питания воспитанников.**

2.1.1. Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое питание обеспечивающее

растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.1.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак 20%; обед-35%; полдник (15%), ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

2.1.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .

2.1.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения.

2.1.5. Перспективное 10-дневное 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, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В перспективном 10-дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.1.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, 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. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.1.7. 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 продуктов по белкам и углеводам.

2.1.8. На основании утвержденного перспективного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.1.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются.

2.1.10. 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.

2.1.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.1.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.1.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.1.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

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

2.1.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение 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 (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. 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.

2.1.17. 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, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.1.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.1.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.1.20. 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.

2.1.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

2.1.23. 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.

2.1.24. 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.1.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.1.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям питьевой воды. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.1.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинской сестрой Учреждения и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.1.28. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

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

2.2.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.2.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

2.2.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

2.2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет.

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

2.2.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

2.3.1. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

2.3.2. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.3.3. Начисление платы за питание производится на основании табелей учета посещаемости детей.

2.3.4. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

## **3. Организация питания сотрудников**

### **3.1. Требования к организации питания сотрудников**

3.1.1. Сотрудники Учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).

3.1.2. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

3.1.3. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

3.1.4. Установление обеденного перерыва и его оптимальная продолжительность во время рабочей смены зависит от характера организации производственного процесса и условий труда. Время предоставления перерыва для питания и его конкретная продолжительность устанавливаются Правилами внутреннего трудового распорядка. Согласно статьи 108 Трудового кодекса Российской Федерации.

3.1.5. В Учреждении установлен следующий график приёма пищи сотрудниками:

Администрации	12.00 – 13.00
---------------	---------------

Медицинские работники	11.10 – 12.30
Воспитатели	по режиму группы: в старших группах вместе с детьми; в младших после отхода детей ко сну при условии организации подмены
Помощник воспитателя	после кормления детей
Обслуживающий персонал	12.00-12.30

3.1.6. Перерывы для питания не включаются в рабочее время и оплате не подлежат.

3.1.7. Административный персонал вправе использовать перерыв по своему усмотрению – находиться на рабочем месте или его покинуть на время обеденного перерыва.

### **3.2. Финансирование расходов на питание сотрудников**

3.2.1. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

3.2.2. Оплата питания сотрудниками производится путем удержания из заработной платы сотрудников суммы за питание, согласно Ведомости по удержанию из заработной платы за питание сотрудников.

3.2.3. Финансовая служба перечисляет сумму, удержанную из заработной платы, на лицевой счет от приносящей доход деятельности учреждения в счет доходов.

3.2.4. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в Учреждении, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего Учреждения.

3.2.5. Финансовая служба ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников Учреждения.

### **3.3. Ответственность за организацию питания сотрудников**

3.3.1. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несёт руководитель Учреждения.

3.3.2. Ответственность за составление меню для сотрудников несёт заведующий производством.

3.3.3. Ответственность за ведение табеля питания сотрудников несёт заведующий производством.

3.3.4. Ответственность за учёт денег на питание сотрудников несёт бухгалтер.

3.3.5. Ответственность за приобретение и расход продуктов питания несёт заведующий производством.

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

4.1. Поставки продуктов в Учреждение 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 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 несоответствие 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 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 Учреждение 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. Контроль за организацией питания**

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждением.

5.2. Дополнительный контроль организации питания в Учреждении может осуществляться родительской общественностью.

## **6. Организация работы комиссии по питанию**

6.1. Комиссия по питанию создается с целью оказания практической помощи руководителю в организации контроля над состоянием питания в учреждении.

6.2. В состав комиссии по питанию входят: руководитель учреждения: старшая медсестра; заместитель заведующего, специалист по охране труда; представитель от родительского комитета; председатель Совета Учреждения.

Комиссия по питанию избирается сроком на 1 год утверждается приказом по Учреждению. Заседания комиссии по питанию проводятся не реже 1 раза в квартал.

### **6.3. Основными задачами комиссии по питанию являются:**

- осуществление контроля и организация питания в Учреждении;
- организацией повышения квалификации работников, связанных с питанием детей в Учреждении.

6.4. Для осуществления этих задач комиссия по питанию проводит следующую работу:

6.4.1. организует:

- изучение лучшего опыта для повышения и использование его в работе;
- просмотр лучшего опыта для повышения квалификации персонала, связанного с питанием детей;
- практическую помощь в овладении технологией приготовления блюд;
- систематические проверки за состоянием питания, хранением, транспортировкой продуктов, выдачей пищи в соответствии с нормативами;

6.4.2. осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, соблюдение санэпидрежима, хранение суточного запаса продуктов, закладка продуктов, технология приготовления, качество и количество пищи, витаминизация);

- за организацией питания в Учреждении (соблюдение режима питания; раздачей пищи на пищеблоке и группах; сервировкой столов; гигиеной приема пищи; оформление блюд; маркировкой посуды для пищи и т.д.);
- за организацией питания сотрудников (место и время приема пищи, правильность выдачи согласно меню);
- за работой кладовщика (прием, хранение, выдача продуктов, санитарно-эпидемиологический режим);
- за выполнением 10-дневного меню по питанию;
- результаты контроля фиксируются в Журнале производственного контроля.

#### **6.5. Комиссия по питанию имеет право:**

6.5.1. Вносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать принятые на комиссии по питанию предложения и указания в адрес лиц и учреждений, связанных с питанием.

6.5.2. Приглашать на заседание не входящих в состав комиссии питания сотрудников для рассмотрения того или иного вопроса по питанию.

6.5.3. Давать при проверке рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении.

6.5.4. Ходатайствовать перед администрацией о поощрении и наказании сотрудников, связанных с вопросами питания.

#### **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Учреждения, рассматривается на заседании Управляющего совета и утверждается приказом заведующего.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок.