

Мнение профсоюзного комитета учтено:  
Председатель профсоюзного комитета  
МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 69»  
27.01.2021 \_\_\_\_\_ Т.О. Чернявская.

Утверждено приказом  
заведующего МБДОУ МО г.  
Краснодар «Детский сад № 69»  
от 27.01.2021 № 11

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного**  
**учреждения муниципального образования город Краснодар**  
**«Детский сад комбинированного вида № 69»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, разработаны в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом с МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 69» с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного, сбалансированного питания в МБДОУ, соответствующего здоровому питанию и сохранению здоровья детей.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- основные направления работы по организации питания в МБДОУ;
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МБДОУ между администрацией и сотрудниками;
- роль и место ответственного лица за организацию питания в МБДОУ;

1.2.1. Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- обучение по вопросам организации питания;

- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;

- организация питания детей раннего возраста;
  - организация питания детей дошкольного возраста;
  - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
  - обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
  - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МБ ДОУ;
  - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МБ ДОУ;
  - разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
  - организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
  - обеспечение санитарно-гигиенических требований;
  - изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;
- 1.2.2. Ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МБДОУ.

**Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока**

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными	заведующий ДОУ	заведующий производством!
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в	заведующий ДОУ	заведующий хозяйством

	дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников		
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	заведующий хозяйством	Организация осуществляющим ремонт оборудования согласно договоров
Г	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Заведующий производством	заведующий производством
Г	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик	Кладовщик
б'	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции)	Заведующий производством	Бракеражная комиссия, кладовщик
Г	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста	Заведующий производством	Работники пищеблока
9.	Ведение журнала С-витаминизации. С-витаминизация третьих блюд	Медицинская сестра	медицинская сестра
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Медицинская сестра по согласованию с поликлиникой	Медицинская сестра
И.	Прохождения сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующий ДОУ	Заведующий ДОУ
12.	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	Заведующий ДОУ	Заведующий ДОУ
13.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий ДОУ	Заведующий ДОУ
14.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Заведующий хозяйством	Кухонный рабочий
15.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Заведующий хозяйством	Заведующий хозяйством
16.	Соблюдение режима питания и получения	Старший	Повара,

	его с пищеблока	воспитатель	воспитатели, помощники воспитателей
17.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол)	Старший воспитатель	Воспитатели, младшие воспитатели, помощники воспитателей
18.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Старший воспитатель	Воспитатели
19.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий ДОУ	Старший воспитатель
20.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий ДОУ	Заведующий производством

## 2. Функции ответственного лица по организации питания

2.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МБДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;

- контролирует прохождение сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МБДОУ;
- своевременно информирует руководителя МБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МБДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста.
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МБДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

2.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МБДОУ.

### **3. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания**

3.1. Все работники, связанные с организацией питания в МБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

3.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели, помощники воспитателей изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

3.3. Инструкции разрабатываются руководителем МБДОУ или лицом ответственным за организацию питания в МБДОУ. Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

### **4. Контроль и анализ за организацией питания детей дошкольного возраста**

4.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МБДОУ;

4.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей дошкольного возраста ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

4.3. Контроль качества питания детей в МБДОУ.

4.4. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.

4.5. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- соответствие требованиям СанПиН условий организации питания детей дошкольного возраста;
- финансового плана МБДОУ;
- посещаемости;

- данных по проверке надзорных органов;
  - предложений Совета по питанию;
  - предложений бракеражной комиссии;
  - предложений родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста;
  - опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- 4.6. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего МБДОУ.
- 4.7. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей дошкольного возраста возлагается на руководителя МБДОУ.

## **5. Организация питания**

### 5.1. Организационные принципы питания:

- питание детей в МБДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств;
- организация питания в МБДОУ осуществляется специально закрепленными штатами;
- поставка продуктов в МБДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров;
- процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в МБДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ;
- координацию работы по организации питания в МБДОУ осуществляет заведующий;
- контроль за организацией питания детей в МБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию;

5.2. В МБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

5.3. Составление меню возлагается на заведующего производством.

5.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

5.5. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню на текущий день.

5.6. Функционирование питания детей в МБ ДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в МБ ДОУ;

- сезонное меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;

- приказов по организации питания в МБДОУ.

5.7. В компетенцию руководителя МБДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МБДОУ;

5.8. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

5.9. Алгоритм действий при организации питания:

- наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню;

- на основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде;

- комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы;

- выдача пищи производится только после снятия пробы. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу;

- в группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена;

- пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

## **6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

6.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2-+6С°, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

6.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

6.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»:

- для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

- при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

6.5. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

6.6. Принципы организации питьевого режима в МДОУ:

- питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МБДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70% суточной потребности в воде;

- питьевой режим детей в МБДОУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4 ЛИ 6-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С°.

## **7. Требования к составлению меню для организации питания детей**

7.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

7.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН. При организации питания детей и составления сезонного меню необходимо руководствоваться



рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МБДОУ.

7.3. Меню может быть рассчитано на 10 дней, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МБДОУ.

7.4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и калорийностью блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

7.5. В МБДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

7.6. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

7.7. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полезного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ ; белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

7.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций, калорийности.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

7.11. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

7.12. Для цепей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) 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;

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

## **8. Специфика питания детей**

8.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

8.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

8.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.