


Управление образованием Администрации города Юрги  
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 39 «Тополёк»

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель ПК

 Ю.Е. Югова

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 39 «Тополёк» г.Юрги»

 Н.Н. Черпинская

Приказ № 106 от 18.05.2023 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

на общем собрании работников

18.05.2023 г.

Протокол №1 от 18.05.2023 г.



## Положение об организации питания

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в МБДОУ «Детский сад № 39«Тополёк» (далее - ДОУ) сохранение здоровья детей дошкольного возраста, сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1 Основные направления работы по организации питания в ДОУ;

1.2.2 Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ДОУ между администрацией и сотрудниками;

1.2.3 Роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;

1.2.4 Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
- обучение по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания дошкольного возраста, сотрудников;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания;
- 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 ДООУ, пропаганда вопросов здорового питания;

**1.2.5** Ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

**1.3** Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками

**2. 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**

**3.**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование мероприятий по организации питания</b>  | <b>Ответственный</b> | <b>Участники, исполнители работ</b>                                 |
|--------------|---|----------------------|---|
| <b>1</b>     | <b>2</b>  | <b>3</b>             | <b>4</b>  |
| <b>1.</b>    | Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях<br>Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными. | заведующий           | Старшая медицинская сестра  |
| <b>2.</b>    | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников  | заведующий           | завхоз  |
| <b>3.</b>    | Ремонт технологического оборудования пищеблока  | завхоз               | Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров |
| <b>4.</b>    | Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)   | Старшая медсестра    | Старшая медсестра   |
| <b>5.</b>    | Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных   |                      | Кладовщик   |
| <b>6.</b>    | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал эракеража сырой продукции).  | Старшая медсестра    | Бракеражная комиссия.<br>Кладовщик                                  |

|     |   |  |                                  |
|-----|---|--|----------------------------------|
| 7.  | Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников  | Старшая медсестра                      | Работники пищеблока              |
| 9.  | ведение журнала С - витаминизации. С - витаминизация третьих блюд   | Старшая медсестра                      | Старшая медсестра, повара        |
| 10. | Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока  | Старшая медсестра                      | Старшая медсестра                |
| 11. | Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения  | Старшая медсестра                      | Старшая медсестра                |
| 12. | Прохождения сотрудниками пищеблока ДОУ медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения  | Заведующий, старшая медсестра          | Заведующий, старшая медсестра    |
| 13. | Утверждение состава и положения о Совете по питанию   | Заведующий                             | Заведующий                       |
| 14. | Утверждение состава Комиссии по питанию   | Заведующий                             | заведующий                       |
| 15. | Утверждение состава и Положения о бракеражной комиссии  | Заведующий                             | Заведующий                       |
| 16. | Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание  | Старшая медсестра                      | Старшая медсестра, воспитатели   |
| 17. | Уборка пищеблока, утилизация отходов  | Старшая медсестра, завхоз              | Кухонный рабочий                 |
| 18. | Выдача дезинфицирующих и моющих средств   | Старшая медицинская сестра             | Старшая медсестра, завхоз        |
| 19. | Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока   | Старший воспитатель, старшая медсестра | Повара, младшие воспитатели      |
| 20. | Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе - по образцу (контрольная порция)  | Старшая медсестра                      | Воспитатели, младшие воспитатели |
| 21. | Приобщение детей раннего и 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 гурду (умение накрывать на стол). | Старший воспитатель                    | Воспитатели; младшие воспитатели |

|     |  |  |                          |
|-----|--|--|--------------------------|
| 22. | 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.) | Старшая медсестра, старший воспитатель | Воспитатели              |
| 23. | Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности  | Заведующий                             | Ответственный по ОТ и ТБ |
| 24. | Анализ работы по организации питания в ДООУ на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию  | Заведующий                             | Врач, старшая медсестра  |

### **3. Функции ответственного лица по организации питания в ДООУ (старшей медсестры).**

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

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

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю

### **4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ДООУ.**

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

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

**4.3.** Инструкции разрабатываются руководителем (ответственным за организацию питания). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

## **5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.**

**5.1** В ДООУ осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания:

- В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.
- Контроль качества питания детей в ДООУ.

### **6.Разработка мероприятий по вопросам организации питания.**

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

**6.1.1.** Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

**6.1.2.** Финансового плана;

**6.1.3.** Посещаемости;

**6.1.4.** Данных по проверке надзорных органов;

**6.1.5.** Предложений Совета по питанию;

**6.1.6.** Предложений Бракеражной комиссии;

**6.1.7.** Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

**6.1.8.** Опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

**6.2.** Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего.

**6.3.** Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя.

## **7.Организация питания.**

**7.1.** Организационные принципы питания.

**7.1.1** Питание детей в ДООУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

**7.1.2** Организация питания в ДООУ осуществляется специально закрепленными штатами.

**7.1.3** Поставка продуктов в ДООУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

**7.1.4** Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

**7.1.5** Координацию работы по организации питания осуществляет заведующий.

**7.1.6** Контроль за организацией питания детей в ДООУ соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

**7.2.** Организация питания.

**7.2.1.** 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 и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

7.2.2. Составление меню возлагается на мед. сестру по питанию;

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

7.2.4. Руководитель ДОУ ежедневно утверждает меню.

7.3. Функционирование питания детей возможно при наличии:

- Положения об организации питания;

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

- приказов по организации питания.

7.4. В компетенцию руководителя 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;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей.

7.5. 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.

7.6. Алгоритм действий при организации питания:

7.6.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

7.6.2. 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.

7.6.3. Старшей медицинской сестре, 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.

7.6.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы старшей медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

7.6.5. 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.

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

## **8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации**

### **пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

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

8.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре  $+2 - +6 \text{ C}^0$ , которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

8.3. 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 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

8.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, 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.

**8.5.** В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

**8.6.** Принципы организации питьевого режима в ДООУ:

**8.6.1.** Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДООУ. 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.

**8.6.2.** Питьевой режим детей можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «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  $18-20 \text{ C}^0$ .

**8.6.3.** Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

**8.6.4.** Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.

**8.6.5.** При применении на пищеблоках для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в ДООУ в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности,

запах), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

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

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

1.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в ДОУ.

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в для возрастных категорий, утверждено заведующим. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

9.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

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

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

9.8. 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 полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

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

9.10. 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 допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.



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

9.12. 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).

9.13. Для целей 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, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, 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.
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

## **10. Специфика питания детей.**

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки 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.

10.2. 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.

10.3. 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.