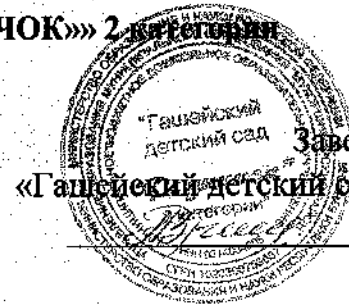


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Гашейский детский сад «РОДНИЧОК»» 2 категории



УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МБДОУ  
«Гашейский детский сад «РОДНИЧОК»»  
/Н.В. Грицкова

Приказ № 4 от 16.02.2014

**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания в МБДОУ Гашейский детский сад «Родничок» 2 категории

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-Ф «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Республики Бурятия от 08.07.2008 № 394-IV «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Республике Бурятия отдельными государственными полномочиями в области образования, Конституцией Российской Федерации, «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее - СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- 1.2. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальные дошкольные образовательные учреждения, финансируемые за счет родительской платы.
- 1.3. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальных образовательных дошкольных организациях Мухоршибирского района (далее - ДОУ).
- 1.4. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:
  - 1.4.1. Цели, задачи по организации питания в ДОУ;
  - 1.4.2. Основные направления работы по организации питания в ДОУ;
  - 1.4.3. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечени безопасности питания каждого воспитанника;
  - 1.4.4. Соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОУ;
  - 1.4.4. Роль и место ответственного лица за организацию питания;
- 1.5. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:
  - заведующими;
  - завхозами ДОУ;
  - работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- 1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ.**

- 2.1. **Целями** настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей - аллергиков на получение питания в ДОУ, сохранение здоровья воспитанников;
- 2.2. **Задачами** организации питания воспитанников в ДОУ являются:
  - создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
  - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении

блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ.**

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования помещения пищеблока;

3.4. Организация питания детей раннего возраста;

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ

3.9. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствам дезинфекции;

### **4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ.**

4.1. Заведующая ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль : работой сотрудников.

4.2. Организация питания возлагается на заведующего, завхоза ДОУ.

Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогам младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

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

4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщиков в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика) и в таре ДОУ. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет завхоз. Результаты контроля регистрируются в специально 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 РФ.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температур воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

4.8. 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.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку в утвержденному графику.

4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результат медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра, заведующий или завхоз проводят осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи

рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, 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. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.

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

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родители информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## 5. Организация питания в ДОУ.

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 3-х разовое питание детей. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд при приеме пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. Примерное меню утверждается заведующей ДОУ, согласовывается с начальником ТО Управления Роспотребнадзора и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме Примерного меню ( СанПиН 2.4.1. 3049-13).

5.5. В Примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, мясо (или рыба), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки, фрукты и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.7. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление

меню - раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порции приготавливаемых блюд.

5.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающих 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.

5.10. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная (витаминизация готовых блюд). Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминазированные блюда не подогревают. Обязательным является информирование родителей о проведении витаминизации.

5.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## **6. Организация работы пищеблока.**

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы и записи в специальном бракеражном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда — в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда — не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при температуре +2 -4 С в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

## **7. Организация питания воспитанников в группах.**

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующая ДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства в столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетки собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема

пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

## **8. Порядок учета питания в ДОУ.**

8.1. К началу учебного года заведующая ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание и определяет его функциональные обязанности.

8.9. Завхоз обязан присутствовать при закладке основных продуктов и проверять блюда на выходе.

8.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнал) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости завхозом подсчитываются итоги и согласовываются с заведующей.

## **9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ.**

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

9.2. Расчет финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет родительской платы;

## **10. Контроль за организацией питания в ДОУ.**

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями

«Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: заведующая ДОУ, члены Управляющего совета.

10.3. Завхоз ДОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результат которого ежедневно заносится в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологическим оборудованием, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню.

- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

10.4. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;

- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете ДОУ.

## **11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ.**

11.1. Заведующая ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативным правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседания педагогического совета, Управляющего совета и общем родительском собрании;
- утверждает 10 - дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшем оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;

#### 11.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценной питания воспитанников;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

#### 11.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя с имеющихся у ребенка аллергических реакций на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе ознакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

## 12. Отчетность и делопроизводство.

12.1. Заведующая осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей

12.2. План организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты документацией:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюдо);
- меню-график на каждый день;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13) с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал контроля (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- заявка на продукты питания;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книжка инвентарного учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.3. Раз в срок до 3 числа месяца, следующего за отчетным периодом предоставлять отчеты в МК «Централизованная бухгалтерия» следующие документы:

- ведомость по приходу продуктов;
- ведомость по расходу продуктов;
- счета-фактуры;

- товарные накладные;
- договора с поставщиками продуктов.

### **13. Заключительные положения.**

13.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников ДОУ:

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

13.2. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечении ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575982

Владелец Грицкова Наталья Владимировна

Действителен с 29.04.2021 по 29.04.2022