



Утверждаю  
Заведующая МДОУ детским садом  
№3 г.Сердобска  
С.В.Петракова

Приказ № 1/7 от «12»01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о организации питания**  
**в муниципальном дошкольном образовательном**  
**учреждении детском саду комбинированного вида №3**  
**г. Сердобска детском саду №3 г.Сердобска**

г.Сердобск  
2021 г

## **Раздел I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ "Об образовании", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания" СанПиН 2.3\2.43590-20

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №3 г. Сердобска (далее – МДОУ детский сад №3) и порядок организации питания детей в условиях МДОУ детский сад №3.

1.3. МДОУ детский сад №3 обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МДОУ детском саду №3.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МДОУ детском саду №3 являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МДОУ детском саду №3, реализующем основную образовательную программу дошкольного образования МДОУ детский сад №3 г. Сердобска

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МДОУ детский сад №3 в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника МДОУ детского сада №3..

## **Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении**

2.1. Воспитанники МДОУ детский сад №3 получают питание в соответствии со временем пребывания в МДОУ детском саду №3 (трехразовый рацион питания с дополнительным вторым завтраком). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в МДОУ детском саду №3 организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДОУ (примерное меню), разработанным для двух возрастных категорий: детей от 1.5 лет до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3\2.43590-20

2.3 Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом организовано и питание детей (в понедельник первой недели-по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели- по рациону 1-й недели)

2.4 При составлении Перспективного рациона питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак-20-25%, обед-35%, полдник»-20-25%.

2.5. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15%, жиров 30-32%, углеводов 55-58%

2.6 Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7 .В перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. 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, рыба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2-3 раза в неделю.

2.9 Ежедневный рацион питания детей в МДОУ детском саду №3 формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МДОУ детского сада №3 г. Сердобска

2.10 Составленный повседневный рацион питания фиксируется в специальном бланке-раскладке по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится: Количество питающихся каждой возрастной группы;

-блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

-требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количества всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами

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

2.12 На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в МДОУ детский сад №3 разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В МДОУ детский сад №3 учитываются требования СанПин к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.14 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15 В целях профилактики гиповитаминозов в МДОУ детский сад №3 проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

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

2.17 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

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует назначенное приказом заведующего МДОУ детского сада №3 ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МДОУ детский сад №3 не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3\2.43590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль

2.20. Доставка пищевых продуктов в МДОУ детский сад №3 осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ детский сад №3 осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность).

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное

лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МДОУ детском саду №3 не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.22 Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МДОУ детский сад №3 складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23 Устройство, оборудование и содержание пищеблока МДОУ детского сада №3 соответствуют санитарным правилам организации общественного питания.

2.24 Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.25 В МДОУ детский сад №3 технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26 Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты, водонагреватель и другое торгово-технологическое оборудование.

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

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

2.29. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, 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 допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.30 В МДОУ детском саду №3 работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.31. В МДОУ детском саду №3 организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.31. Учет продуктов питания на складе производится 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

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

3.1. Продукты поставляют в МДОУ детский сад №3 снабжающие организации, на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОУ детский сад №3 всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, заключенными между МДОУ детским садом №3 и снабжающей организацией.

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

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

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, 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.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МДОУ детского сада №3. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности

продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОУ детском саду №3. С учетом этого график завоза продуктов в МДОУ детском саду №3 согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МДОУ детский сад №3 имеет право отказать 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.

#### **Раздел IV. Производственный контроль над организацией питания детей**

4.1. В МДОУ детском саду №3 обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль над соблюдением условий организации питания в МДОУ детском саду №3 осуществляется на основании СанПиН 2.3\2.43590-20

4.3. Система производственного контроля над формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню-раскладкой

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Заведующий совместно с медицинской сестрой и поваром разрабатывают план контроля над организацией питания в МДОУ детском саду №3 на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МДОУ детском саду №3 осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, Совета МДОУ детского сада №3.

4.6. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МДОУ детском саду №3 осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

#### **Раздел V. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МДОУ детский сад №3 по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в МДОУ детском саду №3 доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Совета МДОУ детского сада №3, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3\2.43590-20).



