

Приложение № 5

Утверждено

приказом МКДОУ детского сада № 3  
«Колосок» от 30.08.2018 № 33\ОД

**Положение об организации питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 3 «Колосок» города Вятские Поляны Кировской области**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 «Колосок» города Вятские Поляны Кировской области (далее – образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих образовательную организацию (далее – воспитанники), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников и работников образовательной организации.

1.3. Образовательная организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в образовательной организации.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в образовательной организации 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.

1.5. Организация питания в образовательной организации осуществляется как за счет средств городского бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 2 года до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в образовательной организации, реализующем образовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, шеф-повар, повар, медицинская сестра, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и работников возлагается на заведующего образовательной организацией.

## **II. Порядок организации питания детей и работников в образовательной организации**

### **2.1. Воспитанники образовательной организации**

получают четырехразовое питание обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в образовательной организации 10,5 и 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; уплотненный полдник 30%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

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

2.4. Питание в образовательной организации организуется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим образовательной организацией. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать

оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное двухнедельное 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 примерном двухнедельном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, 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 4 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 воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюдазаменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца, утвержденная заведующим образовательной организации.

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

2.10. Питание воспитанников 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.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (при согласии родителей (законных представителей)). Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». 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.

2.13. 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 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего образовательной организации, прошедшее инструктаж.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых

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

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации 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, назначенное приказом заведующего образовательной организации, кладовщик. 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.

2.17. 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.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

2.20. 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.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22. В помещении пищеблока образовательной организации проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока образовательной организации 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.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников образовательной организации, 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 допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока образовательной организации не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В образовательной организации должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в 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.

2.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться по назначению врача-педиатра, медицинской сестрой образовательной организации либо специалистами, имеющими лицензию на осуществление данной деятельности и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.28. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.29. Образовательная организация обеспечивает одноразовым питанием работников на основании личного заявления, приказа заведующего образовательной организации.

Снятие с питания работников, не желающих питаться в образовательной организации, осуществляется на основании личного заявления на имя руководителя.

2.30. Норма питания работников образовательной организации устанавливается в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста.

Выдача пищи работникам (воспитателям и младшим воспитателям) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

Выдача пищи работникам (за исключением: воспитателей и младших воспитателей) осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.31. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся воспитанников и работников образовательной организации с занесением данных в Журнал учета.

2.32. В случае снижения численности воспитанников, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.33. 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.

2.34. Начисление платы за присмотр и уход за детьми (в том числе за питание) производится бухгалтерией на основании таблиц учета посещаемости детей. Количество работников, получающих питание в образовательной организации, фиксируется ежедневно в журнале учета питающихся работников. Количество дето/дней по таблицам посещаемости детей и журналу учета питающихся работников должно строго соответствовать меню-требованию.

2.35. Оплата питания производится ежемесячно путем удержания из заработной платы работника согласно таблицу питания. Работники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

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

3. 1.Поставку продуктов в образовательную организацию осуществляют снабжающие организации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению образовательной организации всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов

определяются документацией (коммерческое предложение) и договором поставки, заключенным между образовательной организацией 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. Претензию составляет кладовщик совместно с медицинской сестрой.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

3.5. 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. Работу эту выполняет кладовщик образовательной организации. 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 образовательной организации. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. Исходя из этого, график завоза продуктов в образовательной организации 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, образовательная организация 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.

#### **IV. Производственный контроль за организацией питания воспитанников**

4.1. В образовательной организации обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.



4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в образовательной организации осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает 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 примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием; 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. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с 10 заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.6. Заведующим образовательной организацией совместно с медицинской сестрой и шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в образовательной организации на учебный год, который утверждается приказом заведующего образовательной организацией.

4.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в образовательной организации осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

## **V. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий образовательной организацией осуществляет ежемесячный анализ деятельности образовательной организации по организации питания воспитанников.

5. 2. Отчеты об организации питания в образовательной организации доводятся до всех участников образовательных отношений (на собраниях работников образовательной организации, заседаниях Педагогического совета образовательной организации, 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 санитарноэпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13):

приказ и Положение об организации питания в образовательной организации; сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.); договоры

(контракты) на поставку продуктов питания;

примерное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с

указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13; журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

(Приложение № 6 СанПиН 2.4.1.3049-); журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13); журнал здоровья (Приложение № 16 СанПиН 2.4.1.3049-13); журнал отбора суточных проб; заявки на продукты питания;

информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания; книга учета материальных ценностей.

---