

Принято  
на заседании  
Педагогического совета  
МБДОУ МО г.Краснодар  
«Детский сад № 166»  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю:  
Заведующий  
МБДОУ МО г.Краснодар  
«Детский сад № 166»  
\_\_\_\_\_ Е.В.Саламатова  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**муниципального образования город Краснодар**  
**«Детский сад общеразвивающего вида № 166»**

2021 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года,
- нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации № 213 и Минобрнауки Российской Федерации №178 от 11.03.2012 г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года,
- Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящее Положение определяет:

1.2.1. цели, задачи по организации питания в ДОУ;

1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;

1.2.3. порядок организации и учета питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;

1.2.4. порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания;

1.2.5. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.2.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г., с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.2.7. ответственность и контроль над организацией питания в ДОУ;

1.2.8. порядок финансирования расходов на питание в ДОУ;

1.2.9. перечень документов по организации питания в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения, вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ДОУ.

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

2.1. Целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных

условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим физиологическим потребностям ребенка согласно возрасту;
- 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 ДООУ**

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

3.2. Создание условий для организации качественного, безопасного питания воспитанников, отвечающего физиологическим потребностям воспитанников;

3.3. Организация питания детей раннего возраста;

3.4. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.5. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

3.6. Контроль и анализ условий организации питания детей;

3.7. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДООУ.

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

4.1. ДООУ организует питание воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между административным персоналом ДООУ, работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.3. Заведующий ДООУ осуществляет контроль над работой сотрудников.

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

4.5. 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.

4.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

4.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением журналов.

4.8. Работники пищеблока 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.

4.9. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.12. В ДОУ должен быть организован питьевой режим для воспитанников. Питьевая вода, фильтрованная. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, их калорийность.

## **5. Порядок поставки продуктов**

5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

5.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

5.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

5.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

5.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт

5.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 5.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 5.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 5.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 5.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

## **6. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

- 6.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 6.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 6.3. 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.
- 6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 6.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 6.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 6.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
- 6.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать документам.

## **7. Организация питания в ДООУ**

- 7.1. Организация питания воспитанников в ДООУ предусматривает необходимость соблюдение 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 с режимом дня 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 санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- 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 над работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах.

7.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

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

7.4. Примерное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

7.6. Ежедневно в меню должны быть включены:

молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло. Остальные продукты (творог, сметана, птица, печень, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

7.7. 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 № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.8. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

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

7.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминоизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминоизированные блюда не подогревают.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- изготовление на пищеблоке ДОУ запрещенных блюд;
- 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.

## **8. Организация работы пищеблока**

8.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

8.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

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

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

9.1. 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.

9.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОО. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

9.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

9.6. Детская порция должна соответствовать меню.

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

9.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навыки самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

9.9. Ответственность за организацию питания в группах, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.43590-20 несут воспитатели.

## **10. Порядок учета питания в ДОО**

10.1. Перед началом учебного года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

10.2. Ежедневно воспитатели ведут учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.

10.3. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.

10.4. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

10.5. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню, согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 08.30.

## **11. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОО**

11.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в ДОО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

11.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и родительской оплаты, размер которой устанавливается постановлением администрации г. Краснодара (софинансирование).

11.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОО на

основании табелей посещаемости воспитанников, которые заполняются воспитателями групп.

## **12. Контроль над организацией питания в ДОУ**

12.1. Организация контроля питания в ДОУ основывается на действующем законодательстве РФ, в том числе на СанПиН 2.3/2.43590-20, методических рекомендациях

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

12.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: руководитель ДОУ, заместитель руководителя ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

12.3. В ДОУ разрабатывается план мероприятий по контролю над организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

12.5. Бракеражная комиссия:

- 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;
- формирует предложения работников ДОУ по улучшению организации питания воспитанников.

12.6. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже раза в год на общем родительском собрании или Совете родителей.

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

13.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с действующим законодательством РФ, 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 и за контроль организации питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских советов в группах, педагогическом совете, административных совещаниях, заседании Совета родителей;
- утверждает меню;
- контролирует состояние пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН 2.3/2.43590-20;
- контролирует выполнение договоров на организацию питания.

### 13.2. 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.
- Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

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

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

## **14. Ведение специальной документации по питанию**

14.1. При организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документации:

- положение об организации питания воспитанников ДОО;
- положение о бракеражной комиссии в ДОО;
- приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания в ДОО;
- примерное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей, технологические карты кулинарных изделий:
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

