

**ПРИНЯТО:**  
Педагогическим  
советом  
Протокол № 4  
от 20.05.2021

**УТВЕРЖДАЮ:**



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**  
**В МАДОУ № 277**

Красноярск 2021г

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МАДОУ № 277 (далее Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 277 (далее МАДОУ) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», с изменениями от 17.02.2021 года, нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 01.01.2021года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом МАДОУ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников МАДОУ, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачам организации питания воспитанников в МАДОУ, устанавливает требования организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроков хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в МАДОУ, определяют ответственность и контроль, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным Договором.

1..5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.6. Организация питания В МАДОУ осуществляется штатным работником МАДОУ.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в МАДОУ.**

2.1. Основной целью организации питания В МАДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а так же соблюдения условий поставки и хранения продуктов в МАДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МАДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантирование качества и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МАДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качества питания, по результатам их практической деятельности;

### 3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МАДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем прибывания в МАДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организаций питания детей в МАДОУ, производству и реализации, организации потребления продукции, посещающих МАДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, установленные санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых, создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу, связанные с питанием должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медосмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ.

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

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить их 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 после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу МАДОУ;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовления холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

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

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным нормам и правилами.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологические операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, контактирующим в с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Кладовщик обязан ежедневно снимать показания и вносить их в соответствующие журналы (Приложение № 3 СанПин 2.3/2.4.3590-20).

3.10 В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться птицы и животные.

#### **4. Порядок поставки продуктов.**

4.1. Поставки продуктов в МАДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и договорами, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.

4.3. 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.

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

4.5. 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. 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.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МАДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МАДОУ 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, МАДОУ 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.

4.7. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МАДОУ, с момента подписания договора.

4.8. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов МАДОУ.

4.9. Транспортировка продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

4.11. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

Прием пищевой продукции, в том числе производственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническим регламентом. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.12. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок МАДОУ (Приложение № 5 СанПин 2.3/2.4.3590-20).

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф-повара, кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющих маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлычки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.

5.6. МАДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме того, имеются кладовые для хранения сухих продуктов (мука, сахар и т.п.)

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входит указанные виды деятельности.

#### **6. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах.**

6.1. Воспитанники МАДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим МАДОУ режиму питания.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МАДОУ.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МАДОУ.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) кладовщиком МАДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Масса порции для детей должны соответствовать Приложению № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешиваются на раздаче и в приемных группах следующая информация:

- Ежедневное меню питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийность порции.
- Рекомендации по организации здорового питания детей.

6.10. Дети нуждающиеся в лечебном и /или диетическом питании, питаются пищей, принесенной из дома. В этом случае в МАДОУ организуется особые условия в специально отведенном помещении или месте.

6.11. Контроль качества питания, витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, кладовщик, медсестра.

## **7. Организация питания в МАДОУ.**

7.1. Воспитанники групп в режиме 12-часового пребывания обеспечиваются 4 разовым питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи.

7.2. Назначенное ответственное лицо в МАДОУ должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале в день осмотра, должен соответствовать числу работников на э тот день.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должен временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.3. Изготовление продукции должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МАДОУ, по технологическим документам, в том числе по технологической карте. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в технологических документах.

7.4. Контроль организации питания воспитанников осуществляет заведующий МАДОУ.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей приведена в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2С до +6С.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссии по бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

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

7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.12. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

7.13. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарных продукции не допускается.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.
- пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества;
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;

7.15. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия МАДОУ № 277.

7.16. В компетенции заведующего МАДОУ по организации питания входит:

- Утверждение ежедневного меню;
- Контроль за состоянием производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями, замена устаревшего оборудования;
- Капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- Контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- Обеспечение пищеблока МАДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-техническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- Заключение договоров на поставку продуктов питания с поставщиками.

7.17. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи с детьми.

7.18. Привлекать воспитанников МАДОУ к получению пищи на пищеблоке категорически запрещается.

7.19. 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;
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.21. Во время раздачи пищи строго запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.21. Подача и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- подается 1 блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками МАДОУ блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом 3 блюда.

7.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

### **8 Производственный контроль за организацией питания детей.**

8.1. При организации питания в МАДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

8.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением 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 20 дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и фактической закладке)
- в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

### **9. Организация питьевого режима в МАДОУ.**

9.1. Питьевой режим в МАДОУ, должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- организация питьевого режима осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
  - кипятить воду нужно не менее 5 минут;
  - до раздачи детям вода должна быть охлаждена до комнатной температуры;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через три часа. Время смены кипяченой воды регламентируется графиком.



## **10. Порядок учета питания.**

10.1. К началу учебного года заведующим МАДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

10.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в таблице посещения.

10.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.30 подают воспитатели.

10.4. Учет продуктов ведется кладовщиком в журнале учета поступающего продовольственного сырья. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном выражении, по мере поступления расходования продуктов.

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

11.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов РФ осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов РФ, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

11.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в МАДОУ.

11.3. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

11.4. Начисление платы за питание производится МКУ «ЦБУОО - Левобережная» на основании таблиц учета посещаемости детей.

11.5. Число детодней по таблицам посещаемости должно соответствовать по итогу месяца, числу детей, состоящих на питании в меню-требовании по дням. Допускается отклонение на 3-х детей.

## **12. Ответственность и контроль за организацией питания.**

12.1. Заведующий МАДОУ создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ.

12.2. Заведующий МАДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МАДОУ отражаются в должностных инструкциях.

## **13. Заключительные положения.**

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МАДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения в Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п.13.2. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.