

Утверждено приказом № 20 от 31.01.2022 г.  
Заведующий МКДОУ «Берёзка»  
\_\_\_\_\_ Альбицкая Е.Б.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ КАЗЕННОМ ДОШКОЛЬНОМ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
«ДЕТСКИЙ САД «БЕРЁЗКА»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Муниципальном казенном образовательном учреждении «Детский сад «Берёзка» (далее – Положение, МКДОУ «Берёзка»).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Уставом МКДОУ «Берёзка» и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МКДОУ «Берёзка», осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.3. Основными задачами организации питания детей 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.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания, ведение необходимой документации, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребёнка.

1.5. Организация питания осуществляется как за счёт средств бюджета Костомукшского городского округа, так и за счёт средств родителей (законных представителей).

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего МКДОУ «Берёзка».

**2. Организация питания детей**

2.1. Организацию питания детей (закладка, получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах, обеспечение ассортимента продуктов питания и пр.) осуществляют сотрудники МКДОУ «Берёзка» в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (шеф-повар, кладовщик, повар, кухонный рабочий, воспитатели групп, помощники воспитателей).

2.2. Воспитанники МКДОУ «Берёзка» получают четырёхразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в дошкольных группах, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; полдник -15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

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

2.5. Питание осуществляется в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

2.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму 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 рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

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

2.9. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.10. На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста, которое утверждается заведующей. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.11. При необходимости (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в д/с и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объём порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

2.13. 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.

2.14. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учётом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.15. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых ёмкостях.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утверждённому графику только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17. В группах в течение дня организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в ёмкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипячёной питьевой воды, при условии её хранения не более 3-х часов.

### **3. Организация питания сотрудников**

3.1. Сотрудники МКДОУ «Берёзка» получают одноразовое питание: обед, состоящий из второго блюда.

3.2. Сотрудники ставятся на питание согласно графику работы.

3.3. Питание сотрудников производится из общего котла, не допускается приготовление блюд, не предусмотренных меню.

3.4. В меню-требование по сотрудникам включаются все продукты, используемые для приготовления пищи.

### **4. Организация работы пищеблока**

4.1. Пищеблок МКДОУ «Берёзка» должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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

4.3. 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.

4.4. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.5. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утверждённому графику.

4.6. 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.

4.7. Ежедневно перед началом работы ответственным работником (шеф-поваром) проводится 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 отстраняют от работы больных работников или

при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

4.8. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ 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 кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приёму 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.

4.9. 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.

4.10. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

## **5. Бракеражная комиссия**

5.1. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

5.2. Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

5.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- шеф-повар.

5.4. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

- при необходимости изменений в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) бракеражная комиссия составляет акт об изменениях, которые вносит работник организации, ответственной за составление меню.

Акт бракеражной комиссии утверждает заведующий.

- в случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше или больше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания, бракеражная комиссия составляет акт списания материальных запасов.

5.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.6. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.7. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

5.8. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

## **6 . Порядок учёта питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

6.1. Ежегодно, в начале учебного года, заведующим издаётся приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно ответственным работником ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учёта посещаемости.

6.3. Ежедневно делопроизводителем МКДОУ «Берёзка» ведётся учёт питающихся сотрудников с занесением данных в таблицу питания сотрудников.

6.4. В случае снижения численности детей больше 3 человек, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, стуженное 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 мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.5. Учёт 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 учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.

6.6. Учёт продуктов питания на сотрудников ведётся совместно с продуктами питания на детей.

6.7. Начисление платы за питание производится МКУ «Централизованная бухгалтерия Костомукшского городского округа» на основании таблиц учёта посещаемости детей, таблиц питания сотрудников.

6.8. Число дето-дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

## **7. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

7.1. Поставки продуктов осуществляют поставщики в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

7.2. Обязательства поставщиков по обеспечению МКДОУ «Берёзка» всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов) определяются договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МКДОУ «Берёзка» и поставщиками продуктов питания.

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

7.4. Если поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, кладовщик имеет право не принимать данный товар.

7.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке товара, следует оперативно связаться с поставщиком, 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.

7.6. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утверждённым рационом питания детей и графиком работы МКДОУ «Берёзка» согласно заявке. При этом поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в дошкольных группах.

## **8. Контроль за организацией питания**

8.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

8.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

## **9. Ответственность**

9.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление об особенностях питания ребенка.

9.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами

