


Принято
на общем собрании работников
Протокол № 2
« 16 » 01 20 25 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Ручеёк»
/Болта Г.Н./
Приказ № 4/2
« 16 » 01 20 25 г.



С учетом мнения
совета родителей

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Ручеёк» (далее – Учреждение).
- 1.2. Положение разработано с целью организации в Учреждении качественного питания, создания оптимальных условий для обеспечения безопасного, сбалансированного питания детей.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 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), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- 1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, организацию питания в группах, контроль за организацией питания, финансирование расходов на питание.

2. Порядок организации питания в Учреждении

- 2.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на основе электронного программного продукта «Детский сад. Питание».

- 2.2. Заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственных за организацию питания на учебный год с определением функциональных обязанностей.
- 2.3. Питание в Учреждении осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню (далее – Меню), включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований СанПиН.
- 2.4. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Исключение горячего питания из Меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным Меню.
- 2.5. Меню разрабатывается Учреждением самостоятельно, утверждается приказом по Учреждению.
- 2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей: для детей от 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет.
- 2.7. В доступных для родителей местах (в холле, групповых ячейках) размещается следующая информация:
 - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- 2.8. 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 на основе СанПиН.
- 2.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.
- 2.10. В целях профилактики йододефицидных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 2.11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 1 к Положению.
- 2.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляет назначенный ответственный работник пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо или

кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды - поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов С.

- 2.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.
- 2.14. Выдача детям рационов питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных приказом по Учреждению.
- 2.15. При осуществлении питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
- 2.16. Для каждого блюда Меню составляется технологическая карта. Технологические карты утверждаются приказом по Учреждению.
- 2.17. На основе Меню ежедневно составляется меню-требование. Меню-требование составляется отдельно для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет. Объем и выход блюд соответствуют возрасту детей.
- 2.18. Меню-требование утверждается заведующим Учреждения или лицом его замещающим. После утверждения меню-требования повара получают необходимые для приготовления блюд продукты питания со склада.
- 2.19. Меню-требование является основным документом для приготовления блюд детского питания на пищеблоке.
- 2.20. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждения запрещается. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.21. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с пунктом 2.8 Положения.
- 2.22. При закладке основных продуктов в котел присутствует медицинский работник.
- 2.23. Готовые блюда выдаются с пищеблока строго с разрешения бракеражной комиссии. После снятия пробы члены бракеражной комиссии делают запись в Журнале бракеража готовой пищевой

- продукции, форма которого установлена требованиями СанПиН, при этом отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.24. При организации в Учреждении питьевого режима используется упакованная (бутилированная) питьевая вода промышленного производства и кипяченая питьевая вода:
- 2.25.1 При организации питьевого режима с использованием упакованной (бутилированной) питьевой воды промышленного производства используются ручные помпы. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество. При вскрытии бутилированной питьевой воды наносится маркировка с указанием дат вскрытия и конечного употребления воды в соответствии с указаниями изготовителя. Мойка и санитарная обработка помпы проводится при каждой смене бутылки. Мойка и санитарная обработка помпы осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора для предприятий общественного питания МР 2.3.6.0233-21, касающихся санитарной обработки ручных помп и кулеров.
- 2.25.2 При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды соблюдаются следующие требования:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченной воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченной воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.
- 2.25. Помещение для приготовления пищи (пищеблок) оборудовано необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
- 2.26. В Учреждении созданы условия для раздельного хранения пищевого продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в холодильном оборудовании. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используются термометры, расположенные (встроенные) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (форма утверждена СанПиН).

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Выдача пищи с пищеблока на группы осуществляется по утвержденному графику.

- 3.2. Организация 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 детьми.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с моющими средствами;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности допускается привлекать детей к дежурству, объем выполняемых детьми поручений определяется возрастными особенностями в соответствии с образовательной программой дошкольного образования.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. При сервировке и подаче блюд обеспечиваются следующие требования:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - салат, порционные овощи, фрукты согласно меню раскладывают в блюда;
 - каши, молочные супы, первое блюдо подаются в глубокой тарелке, второе блюдо – в порционной тарелке;
 - дети в обед начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - в обед по мере употребления детьми блюд (салат, первое блюдо) младший воспитатель подает следующее блюдо.
- 3.8. В группах детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, проводится докармливание детей.
- 3.9. Воспитатели организуют в группах работу по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, навыков здорового питания и пр. в соответствии с Образовательной программой Учреждения.

4. Контроль за организацией питания

- 4.1. В целях осуществления контроля за организацией питания в Учреждении, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований осуществляется производственный контроль не менее двух раз в год.
- 4.2. С целью контроля за организацией питания в Учреждении действуют следующие комиссии:

- Бракеражная комиссия,
 - Комиссия общественного контроля за организацией питания.
- 4.3. Состав комиссий утверждается приказом заведующего Учреждения.
 - 4.4. Деятельность комиссий осуществляется в соответствии с Положением о бракеражной комиссии и Положением о комиссии общественного контроля за организацией питания.
 - 4.5. Внутренний контроль за организацией питания осуществляют заведующий Учреждения, старший воспитатель, медицинский работник, заведующий хозяйством в соответствии с циклограммой контроля.
 - 4.6. Результаты внутреннего контроля заносятся в Журнал внутреннего контроля за организацией питания.

5. Финансирование расходов на питание детей

- 5.1. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается на основании постановления администрации города Черногорска.
- 5.2. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией городского управления образованием администрации города Черногорска на основании табеля посещаемости, которые ведут воспитатели групп.
- 5.3. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании по меню-требованию.
- 5.4. Табели посещаемости закрываются в конце каждого месяца. В случае болезни ребенка производится перерасчет родительской платы на основании медицинской справки.

6. Заключительные положения

- 6.1. Положение принимается на общем собрании работников с учетом мнения совета родителей, утверждается приказом заведующего.
- 6.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся приказом заведующего учреждения.
- 6.3. Положение действительно до утверждения нового.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при
организации питания детей**

(Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самокваш».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.