

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
"Аленушка" с. Аржаан Пий-Хемского кожууна

668501, Республика Тыва, Пий-Хемский кожуун, с. Аржаан, улица Мира, 3

Согласавано на заседании совета ПРИНЯТО на педагогическом совете  
родителей МБДОУ д/с «Аленушка» протокол от 11.01.2021 № 3  
протокол от 11.01.2021 № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 11.01.2021 № 1

Заведующий МБДОУ «Аленушка»

Пичи-оол А.В. Пичи-оол А.В.



Положение об организации питания в дошкольном образовательном  
учреждении

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об Образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17.02.2021 г., нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1.01.2021г., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобнауки России № 178 от 11.03.2012г.»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 13.07.2020г., Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (ил) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 30.12.2020 г. «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 за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактом питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации обеспечения качественного питания в дошкольном учреждении.

### **3. Требования к организации питания воспитанников.**

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. 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 ответственному лицу предприятия общественного питания; - 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.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технического процесса, его части или технологической операции, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам,

контактирующим 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 в производственных цехах. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование инвентаря запрещается.

3.9. В помещении пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

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

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

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

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

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

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

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

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

4.7. На упаковку товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке производителя.

4.9. Перевозка и хранение продовольственного сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пици.

5.2. Документация, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

5.4. ДОО обеспечено холодильными камерами. Кроме того, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.5 Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении.

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

6.3 Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.4. Основное меню должно разрабатываться на период не менее 2-х недель для каждой возрастной группы детей.

6.5. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.6. Контроль качества питания витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медсестра, кладовщик.

## **7. Организация питания в ДОО**

7.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительность пребывания 9 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) определяется временем их пребывания в учреждении.

7.2. Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с циклическим меню, утвержденным заведующим и рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 3 до 8 лет.

7.3. Ежедневно перед началом работы ответственным работником, проводится осмотр, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

7.4. В образовательной организации организуется 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. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовлением сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатацией изготовителя.

- 7.5. Ежедневно (до 15.00ч.) составляется ежедневное меню на следующий день на основании примерного циклического меню, рассчитанного не менее чем на 2 недели с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в том числе, с использованием автоматизированной программы. При составлении ежедневного меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- 7.6. На основании утвержденного меню – требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день.
- 7.7. Член бракеражной комиссии, присутствует при каждой закладке основных продуктов в кастрюлю и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание).
- 7.8. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) или лицом, назначенным приказом ДОО осуществляется С- витаминизация III блюд.
- 7.9. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6гр. С. в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.
- 7.10. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
- 7.11. Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения т раздачи пищи.
- 7.12. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается около пищеблока, в раздевальных группах с указанием полного наименования блюд, выхода блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.
- 7.13. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и помощник воспитателя.
- 7.14. Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязательно промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.
- 7.15. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончанию приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.
- 7.16. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

7.17. Порядок подачи готовых блюд и уборки столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкцией подачи готовых блюд.

7.18. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.