



Секретарь  
Президент  
Директор  
М.А. Королёва  
2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая  
МКДОУ д/с №4 «Красная шапочка»  
Фандеева А.В.

«05» 05 2022 г.  
Приказ № 6 от «05» 05 2022 г.

## Положение об организации питания в МКДОУ д/с №4 «Красная шапочка»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Уставом МКДОУ д/с №4 «Красная шапочка» (далее МКДОУ).

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания в МКДОУ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- основные направления работы по организации питания в МКДОУ;
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МКДОУ между администрацией и сотрудниками;
- направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МКДОУ:
  - изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МКДОУ;
  - обучение по вопросам организации питания;
  - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
  - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
  - организация питания детей раннего и дошкольного возраста;
  - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока, воспитателей, младших воспитателей;
  - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МКДОУ;
  - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МКДОУ;
  - организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
  - обеспечение санитарно — гигиенических требований;
  - изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания
- ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

1.3 Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МКДОУ.

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока**

№ п/ п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный за выполнение работ
1	2	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МКДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, требований по вопросам организации питания МКДОУ. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующая Завхоз
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СП, СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в МКДОУ; создание условий для организации питания детей	Завхоз
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Завхоз
4.	Составление меню и передача его на пищеблок	Ответственный за составление меню
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества, деклараций, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Завхоз
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал бракеража сырой продукции.	Завхоз
7.	Оценка качества приготовленной пищи при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал бракеража готовой продукции.	Бракеражная комиссия
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста	Повара
9.	Ведение журнала витаминизации. Витаминизация третьих блюд	Ответственный за витаминизацию третьих блюд
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Медсестра, Завхоз
11.	Прохождения сотрудниками МКДОУ, периодического медицинского осмотра, гигиенического обучения и наличие прививок	Медсестра, Заведующая
12.	Утверждение документации, регламентирующей организацию питания в МКДОУ	Заведующая

13.	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующая
14.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующая
15.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Кухонный рабочий
16.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Медсестра, Завхоз
17.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Повара, младшие воспитатели
18.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол, убирать за собой).	Воспитатели, младшие воспитатели
19.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Воспитатели
20.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Ответственный по ОТ
21.	Анализ работы по организации питания в МКДОУ	Совет по питанию

### 3. Организация питания.

#### 3.1. Принципы организации питания в МКДОУ:

- Координацию работы по организации питания осуществляет заведующая.
- Организация питания осуществляется специально закрепленными штатами.
- Поставка продуктов осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных муниципальных контрактов в соответствии с законодательством РФ. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификат качества, декларация, ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет завхоз. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.
- Питание воспитанников в Учреждении осуществляется 5 раз (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) согласно утвержденному двухнедельному меню с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов питания. Между завтраком и обедом подается второй завтрак-сок или фрукты. По согласованию с родителями возможно организовывать уплотненный полдник с включением блюд ужина.
- Питание детей осуществляется в группах. Количество используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

Посуда хранится в буфетной на стеллажах. Для персонала имеется отдельная столовая посуда, которая хранится отдельно от детской.

- Контроль за организацией питания детей, соблюдением режима, ежедневного меню осуществляет заведующая, старший воспитатель, завхоз, Совет по питанию и другие лица, назначенные заведующей.
- Анализ питания и внесение изменений в меню осуществляется на Совете по питанию.

### **3.2. Организация питания в МКДОУ**

3.2.1 Устройство, оборудование и содержание пищеблока МКДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии;
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;
- в помещении пищеблока должна проводиться ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

3.2.2. Работники пищеблока должны регулярно проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, прививаться согласно календаря прививок.

3.2.3. Ежедневно перед началом работы медицинским работником или завхозом проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи (ведется «Гигиенический журнал»). Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы. Работники, имеющие на руках порезы, ожоги допускаются к работе в перчатках.

3.2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.2.5. Приготовление пищи осуществляется в строгом соответствии с меню - требованием (объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка, количеству детей и объему разовых порций)

3.2.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

3.2.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню могут использоваться специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности педагоги информируют родителей и законных представителей (опекунов) воспитанников.

3.2.8. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.2.9. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.2.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции согласно инструкции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

3.2.11. Пищевые продукты, поступающие в МКДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо (завхоз), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2.12. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С°, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Запрещено использовать ртутные термометры.

3.2.13. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

### **3.3. Требования к составлению меню для организации питания детей.**

3.3.1. К началу учебного года руководитель МКДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание и за составление меню-требования, определяются их функциональные обязанности.

3.3.2. Меню-требование на день составляется накануне ежедневно до 16.00 на основании списков присутствующих детей, которые с 8.00 до 8.30 утра подают педагоги.

3.3.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения ответственному за составление меню о фактическом присутствии воспитанников и меню, при возможности, корректируется.

3.3.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются детям старшего дошкольного возраста как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

3.3.5. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.3.6. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

3.3.7. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МКДОУ для возрастных категорий, утверждаться заведующей МКДОУ.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

3.3.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю. В течение 2-х недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

3.3.9. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.3.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-требования в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

3.3.11. На основании медицинской справки от аллерголога детям, имеющим аллергические реакции на какие-либо продукты, производится замена продуктов питания.

3.3.12. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания.

### **3.4. Организация питания детей в группах**

3.4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи детьми;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.4.2. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденном заведующей, с учетом режима дня.

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

3.4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3,5 лет.

3.4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся салфетки, хлебные тарелки с хлебом;
- разливают I и III блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с I блюда;
- по мере поедания I блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого и подает II блюдо ;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

3.4.9. Для организации питьевого режима в ДОО используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.4.10. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище
- пища должна иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

3.4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

#### **4. Обучение по вопросам организации питания в МКДОУ №4 «Красная шапочка»**

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МКДОУ при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год ознакамливаются с Положением по организации питания в МКДОУ д/с №4 «Красная шапочка».

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели регулярно изучают и соблюдают требования инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем МКДОУ или другим ответственным лицом. Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

#### **5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста.**

5.1. В МКДОУ осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания.

5.2. Система контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления в соответствии с двух недельным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

5.3. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления МКДОУ, в целях осуществления контроля качества организации питания детей, доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи, создается и действует комиссия по проверке требований к организации питания в МКДОУ с составлением карт (Приложение 1). Функции и полномочия комиссии по проверке требований к организации питания утверждаются локальным актом МКДОУ.

5.4. В целях улучшения организации питания в МКДОУ создается и действует Совет по питанию. Функции и полномочия Совета по питанию утверждаются локальным актом МКДОУ.

5.5. В целях осуществления контроля качества приготовленной пищи, соблюдения технологии ее приготовления в МКДОУ создается и действует бракеражная комиссия. Функции и полномочия бракеражной комиссии утверждаются локальным актом МКДОУ.

5.6. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления МКДОУ (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, педагогического совета).

5.7. В случае нарушения норм и требований в организации питания заведующий принимает меры по устранению нарушений и привлечению виновных к ответственности

#### **6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.**

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются Советом по Питанию на основе:

- Соответствия требованиям СанПиН, СП условий организации питания детей;
- Финансового плана МКДОУ;
- Посещаемости;
- Данных по проверке надзорных органов;
- Предложений комиссий по контролю за организацией питания ;
- Предложений родителей (законных представителей) детей;
- Опыта работы дошкольных учреждений района, в области организации питания;

6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующей МКДОУ.

## **7. Требования к организации питьевого режима в МКДОУ.**

7.1. В МКДОУ питьевой режим организуется в соответствии с требованиями СанПиН, СП.

7.2. Принципы организации питьевого режима в МДОУ.

- Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МКДОУ.

- Питьевой режим детей в МКДОУ организовывается с использованием кипяченой питьевой воды, которая хранится на группах не более 3-х часов.

- Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С°.

- Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

## **8. Специфика питания детей.**

8.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе рекомендуемых СанПиН суточных наборов продуктов, числа детей, посещающих группы, а также продовольственного сырья, установленного технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование.

8.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

8.3. Исключение продуктов питания из рациона питания ребенка осуществляется только в индивидуальном порядке на основании справки от врача - аллерголога (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка).

## **9. Заключительные положения**

9.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения и действует до принятия нового. При необходимости в Положение могут быть внесены изменения.

9.2. Действие данного положения распространяется на всех сотрудников, участвующих в организации питания МКДОУ.

9.3. Сотрудники, участвующие в организации питания МКДОУ несут персональную ответственность за соблюдение санитарных требований по организации питания детей дошкольного возраста.