

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий МАДОУ «Золушка»  
*Л.Г. Жукова*  
приказ от 22.01.2021 № 15/3-од

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в муниципальном автономном**  
**дошкольном образовательном учреждении «Золушка»**  
**муниципального образования город Ноябрьск**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в детском саду (далее - МАДОУ «Золушка»).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МАДОУ «Золушка», определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников МАДОУ «Золушка» являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «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 (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МАДОУ «Золушка».

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

1.6. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Организационные принципы**

**2.1. Способ организации питания**

2.1.1. МАДОУ «Золушка» самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока МАДОУ «Золушка». Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МАДОУ «Золушка», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом заведующего ответственные из числа заместителей, воспитателей и обслуживающего персонала МАДОУ «Золушка».

2.1.2. По вопросам организации питания МАДОУ «Золушка» взаимодействует с родителями воспитанников, с департаментом образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

## **2.2. Условия организации питания**

2.2.1. Для создания условий организации питания в МАДОУ «Золушка» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

## **3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МАДОУ «Золушка» определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Примерным 10-ти дневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта.

3.2. Питание в МАДОУ «Золушка» осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в МАДОУ «Золушка».

Для воспитанников, посещающих детский сад в режиме полного дня (12 часов) кратность приемов определяется согласно приложения №12. Замена блюд в меню производится с учетом пищевой ценности продуктов в соответствии с таблицей замены пищевой продукции согласно приложения №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по согласованию с заведующим. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.3. Для организации питания работники МАДОУ «Золушка» ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал мониторинга по принципам ХАССП;
- журнал контроля качества питания;
- журнал контроля приемки продовольственных продуктов, поступающих на пищеблок;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- рабочие листы ХАССП.
- инструкция проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд

В МАДОУ «Золушка» в соответствии с установленными санитарными требованиями должны соблюдаться следующие условия для организации питания воспитанников:

3.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

3.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

3.3.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.4. Заведующий МАДОУ «Золушка» назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов; подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и персоналом МАДОУ «Золушка»;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 3.3.4. настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

3.4. Организация питания в МАДОУ «Золушка» предусматривает сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, технологическую и кулинарную обработку продуктов питания и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

3.5. Основное 10-ти дневное меню, составленное с учетом рекомендуемого набора суточных норм питания для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню установленной формы (согласно рекомендуемой форме 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо.

В основном меню соблюдать:

-нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей по возрастным группам с учетом таблицы 1 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-массу порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) согласно приложению № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- суммарные объемы блюд по приемам пищи согласно таблице 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-организовывать для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия) питание детей в соответствии с принципами лечебного и диетического питания детей с соответствующей патологией в соответствии с представленными родителями назначениями лечащего врача.

3.6. На основании утвержденного основного 10-ти дневного меню в МАДОУ «Золушка» ежедневно составляется меню установленного образца согласно приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7.В меню указывается энергетическая ценность и ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изданий в соответствии со сборниками технических нормативов. Приготовление

пищи осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, варка на пару. Исключен процесс жарки пищевых продуктов.

3.8. При поставке продуктов питания в МАДОУ «Золушка» предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

3.9. Организация питания воспитанников в детском саду должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для родителей вывешиваются рекомендации, чтобы домашнее питание дополняло рацион МАДОУ «Золушка». Для обеспечения преемственности в организации питания до сведения родителей ежедневно доносится информация о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в детском саду. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни.

### **3.10. Меры по улучшению организации питания**

3.10.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МАДОУ «Золушка» совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала Управляющего совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в департамент образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

## **4. Порядок учета питания**

- 4.1. К началу учебного года руководитель ДОУ издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно технолог по питанию составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 09.00 утра, подают педагоги.
- 4.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая данные о количестве детей передает на пищеблок.
- 4.4. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, усиленный полдник/ дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением меню – снятия.
- 4.5. Возврату подлежат все продукты, выписанные в этот день.
- 4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей оформляется дополнительное меню и все необходимые продукты выдаются со склада на дополнительное количество детей.
- 4.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости по требованию. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.8. Ежедневно меню вывешивается в групповых ячейках. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

#### **4.9. Витаминизация блюд**

4.9.1. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

4.9.2. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

4.9.3. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

4.9.4. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

4.9.5. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

4.9.6. Витаминизированные блюда не подогреваются.

### **5. Питьевой режим**

5.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами кипяченой водой.

5.2. Свободный доступ к питьевой воде в группах обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

5.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### **6. Контроль за организацией питания**

6.1. Контроль за организацией питания в МАДОУ «Золушка» осуществляют:

- заведующий;
- заместитель заведующего (при временном отсутствии руководителя);
- шеф повар;
- бракеражная комиссия;
- технолог по питанию;
- органы самоуправления МАДОУ «Золушка» в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.

6.2. Заведующий обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале «Здоровья» (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно);
  - условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов.
- 6.3. Технолог по питанию обеспечивает контроль за:
- за качеством организации питания в группах;
  - за правильной сервировкой столов;
  - за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи.
- 6.4. Шеф повар обеспечивает контроль за:
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока. Наличием необходимого оборудования, его исправностью;
  - обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
  - выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- 6.5. Кладовщик осуществляет контроль за:
- качеством поступающих продуктов (ежедневно). Осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки).
- 6.6. Ответственные за контроль по организации питания заносят итоги контроля в учетные документы согласно Перечня из программы производственного контроля и принципов анализа рисков и критических контрольных точек (рабочих листов ХАССП). Используют формы документов с учетом требований СП 1.1.1058-01 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **7. Ответственность**

- 7.1. Все работники МАДОУ «Золушка», отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 7.2. 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.

## **8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

- 8.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МАДОУ «Золушка».
- 8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего.
- 8.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.