

Утверждено  
Приказом МДОБУ  
«Детский сад № 8 «Сказка»  
от 09.01.2018 г. № 37

## **ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Положение разработано в соответствии с Законом РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», Приказом Минздравсоцразвития России № 231н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. « Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в МДОБУ «Детский сад № 8 «Сказка» (далее – Образовательное учреждение).
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, ответственность и контроль.
- 1.4. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется на договорной основе как за счет средств бюджета Волховского муниципального района, так и за счет средств предпринимательской и иной приносящей доходы деятельности.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным Контрактом и (или) Договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 1.7. Организация питания осуществляется штатными работниками образовательного учреждения

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

- 2.1. Основной целью организации питания в образовательном учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного

и сбалансированного питания детей, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания детей являются:

- Обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в образовательном учреждении.

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

3.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в образовательном учреждении, производству, реализации, организации потребления продуктов питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью детей.

3.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

3.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется Контрактом (Договором) между Поставщиком и заказчиком (образовательным учреждением).

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявке заказчика с момента заключения Контракта (Договора).

4.3. Поставка товара осуществляется по адресу образовательного учреждения в строгом соответствии с заявкой.

4.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Одновременно с поставкой каждой партии товара Поставщик передает Заказчику надлежащим образом оформленные сопроводительные документы (заверенные копии сертификатов соответствия и/или декларации о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы на продукты животноводства).

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при транспортировке.

4.6. На упаковку (тару) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража

скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок образовательного учреждения, который хранится в течение года.

### **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

5.2. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

5.6. Хранение продуктов в холодильных шкафах и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или промаркированных емкостях.

5.7. Складские помещения, холодильные шкафы необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

### **6. Организация питания**

6.1. Питание в образовательном учреждении осуществляется с учетом утвержденного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

6.3. На основе утвержденного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения.

6.4. Для детей в возрасте до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

- 6.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 6.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим образовательного учреждения, запрещается.
- 6.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заместителем заведующего по АХЧ составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 6.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 6.9. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 6.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций
- 6.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе шеф-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.
- 6.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 6.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 6.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 6.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:
- Порционные блюда – в полном объеме
  - Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г.
  - Порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком в объеме одной порции.
- 6.16. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- 6.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- Использование запрещенных пищевых продуктов
  - Изготовление на пищеблоке образовательного учреждения творога и других кисломолочных продуктов

- Окрошек и холодных супов
- Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне
- Пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи)

6.18. На пищеблоке заместитель заведующего по АХЧ контролирует состояние производственной базы, замену устаревшего оборудования, его ремонт, текущий ремонт помещений пищеблока, состояние столовой и кухонной посуды (достаточное количество). Обеспечивает спецодеждой и санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.19. Работа по организации 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.

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

6.21. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

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

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

## **7. Контроль организации питания**

7.1. Контроль правильной организации питания детей осуществляет руководитель образовательного учреждения.

7.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

7.2.1. Комиссия организации питания (совет по питанию) не менее пяти человек. Комиссия осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения; ежедневно следит за правильностью состояния меню; 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; проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

7.2.2. Бракеражная комиссия не менее трех человек. Комиссия проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции». Комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.