

## **ПОЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности их питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении Шелеховского района «Детский сад № 19 «Малышок» (далее – учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273 -ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федеральным законом от 05.04. 2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Уставом учреждения.

1.3. Ответственность за организацию питания несет заведующий учреждением.

1.4. Контроль за организацией питания в учреждении несет медицинский работник, закрепленный за учреждением согласно договора о взаимном сотрудничестве с ОГБУЗ «ШЦРБ», шеф-повар.

1.5. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в учреждении.

1.6. Настоящее Положение действует бессрочно, до утверждения нового.

### **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей используется следующий норматив: завтрак – 20 %; 2-ой завтрак - 5%, обед – 35 %; полдник- 15%, ужин –25%.

2.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным приказом Управления образования Администрации Шелеховского муниципального района. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждением.

2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. 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;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- при составлении меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Имеющиеся технологические карты должны быть выполнены в соответствии с требованиями санитарных норм и правил (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим учреждением запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню по причине несвоевременного завоза продуктов, недоброкачественность продукта и др. медицинской сестрой в бракеражный журнал готовой продукции вносится соответствующая запись с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

2.11. По обращению родителей (законных представителей) для детей, имеющих пищевые особенности, питание осуществляется по принципу лечебного и щадящего питания. С учетом индивидуальных особенностей детей по медицинским рекомендациям и по согласованию с родителями (законными представителями) из меню исключаются блюда и продукты, вызывающие симптомы заболевания, производится возможная для этого замена блюд. Выдача детям рационов питания в учреждении осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных в учреждении.

2.12. Медицинский работник или дежурный администратор обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии учреждения, утвержденной приказом, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается поваром в полном объеме одной порции каждого блюда (готовые кондитерские изделия поштучно, целиком). 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 холодильнике в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **3. Организация питания воспитанников в группах**

3.1. Работа по организации питания воспитанников 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждением.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя/младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - проветрить помещение;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи. Сервировать столы необходимо не более чем за 10-15 минут до раздачи пищи. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
  - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. В особых случаях в группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

#### **4. Порядок учета питания**

- 4.1. В начале учебного года заведующий учреждением издает приказ о назначении ответственного за организацию питания в учреждении.
- 4.2. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.15 ч. утра подают педагоги на пищеблок.
- 4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются присутствующим детям в виде увеличения нормы блюда (с отметкой в меню-раскладке об изменении выхода блюда).
- 4.4. С последующим приемом пищи (2-й завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, мясо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд (с отметкой в меню-раскладке об изменении выхода блюда) в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать

необходимость дополнения продуктов: мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на второй завтрак, обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

4.7. Учет продуктов ведется кладовщиком в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги, на основе которых калькулятор составляет отчет о выполнении норм питания.

4.8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **5. Контроль организации питания**

5.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на шеф-повара, медицинского работника, заведующего учреждением.

5.2. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана и действует бракеражная комиссия, полномочия которой определены в Положении о бракеражной комиссии.

5.3. К контролю за организацией питания и его качеством могут быть привлечены члены коллегиальных органов управления учреждением, представитель трудового коллектива).

## **6. Условия, сроки хранения продуктов.**

6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, сертификат соответствия, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль всех поступающих продуктов осуществляет кладовщик в соответствии со спецификацией товара, согласно контракту, договора на поставку продуктов. Результаты контроля скоропортящихся продуктов (яйцо, кисломолочные и молочные продукты, сыры, колбасные изделия, масло сливочное) регистрируются в журнале бракеража сырых продуктов. 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.

6.2. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

6.3. Транспортировку пищевых продуктов со склада на пищеблок проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.5. Устройство, оборудование и содержание пищеблока учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

6.6. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.  
6.7. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

#### **7. Документы по организации питания**

- 7.1. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- 7.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 7.3. Журнал здоровья работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи;
- 7.4. Журнал санитарного состояния пищеблока;
- 7.5. Журнал (накопительная ведомость) расхода продуктов питания;
- 7.6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 7.7. Муниципальные контракты и договоры на поставку продуктов питания хранятся у контрактного управляющего.
- 7.8. Декларации о соответствии продуктов питания, сертификаты качества, ветеринарные свидетельства на продукты питания хранятся в учреждении 3 года.