

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Когалыма «Буратино»

**ПРИНЯТО:**

на Совете Учреждения  
МАДОУ "Буратино"  
Протокол № 1 от 12.01.2021



**УТВЕРЖДЕНО:**  
приказом заведующего  
МАДОУ "Буратино"  
Приказ № 6 от 12.01.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации питания воспитанников**

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения  
города Когалыма «Буратино»

(Сокращённое наименование МАДОУ «Буратино»)

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Мунципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Котайма "Буратино" (далее – 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», Федерального 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», утвержденных 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, ГОСТ Р 51705.1-2001, для описания документов по ХАССП, уставом Мунципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Буратино» (далее – Учреждение).
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения.
- 1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## 2. Организационные принципы и требования к организации питания

- 2.1. Дошкольное учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, профессионоальную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.2. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные Учреждением ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала.
- 2.3. По вопросам организации питания дошкольного Учреждения взаимодействуют с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования, терпиториальным органом Роспотребнадзора.

2.4. Питание воспитанников осуществляется в дни работы дошкольного Учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения в Учреждении. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 07.00 до 08.00 часов утра подаются педагогам. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Выдача пищи для детей каждой группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приема контроля бракеражной комиссией.

## 3. Условия организации питания

- 3.1. Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 №223-ФЗ.
- 3.2. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным

транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от заражения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

В Учреждении 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. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляется ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.

3.4. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильными оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.5. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учтены санитарные правила организации общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии.

В Учреждении разрешены для контакта с пищевыми продуктами материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Для выдачи и приготовления пищи используются электрическое оборудование (картофелечистка, электроприбор), электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

3.6. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, 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 гигиенический журнал для сотрудников. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания.

Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.7. Для организации питания работники дошкольного учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню (где следует прописывать наименование приема пищи и блюда; массу и калорийность порции);
- индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании (в меню должны быть прописаны рацион по назначению лечащего врача ребенка;
- технологические карты кулинарных блюд;

- ведомость контроля за рационом питания;

- график смены кипяченой воды;

- программному производственному контролю;

- инструкцию по отбору суточных проб;

- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;

- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (Ответственный обязан ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в журнал);

- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;

- контракты на поставку продуктов питания;

3.8. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Примерное меню содержит информацию о количестве в составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

В Примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

На каждое блюдо Примерного меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке. Все блюда и кулинарные изделия необходимо готовить по технологической или технологической инструкции. Требования к форме технологических документов нет, но в документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков.

Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах. Масса порции и суммарные объемы блюд по приемам пищи должны быть в пределах норматива, указанного в таблицах 1 и 3 приложения 9 соответственно, а суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности – в таблицах 1 и 3 приложения 10 соответственно. 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.

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и терпиториальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Медицинским работником Учреждения ведется ведомость контроля за рационом питания детей. Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно. Количество пищевой продукции из ведомости должно быть не ниже минимальных значений, представленных в таблице 1 приложения 7 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.

#### 4. Меры по улучшению организации питания

4.1. Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологиям приготовления блюд. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов;

4.2. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и даты отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

4.3. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении в Примерном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминной природы после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подгреваются.

4.4. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- формирует информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лекции и другие мероприятия, посвященные вопросам формирования здорового человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число летодней по таблицам посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питание в меню-требовании.

## 5. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

5.1. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. В Учреждении учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста

5.2. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделается из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи
- в формировании навыков самообслуживания

5.2.1. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.

5.2.2. Во время раздачи пищи дети садятся за столы постепенно, если подано первое блюдо. Лодоча блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- разливается третьем блюду;

— подается первое блюдо;

— по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

— дети приступают к приему второго блюда;

— подается второе блюдо и салат (порционные овощи);

— прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитатель. Прием пищи группам раннего возраста детей, можно начинать со второго блюда.

5.3. В Учреждении организован *питьевой режим*. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные подп. 8.4.5, п. 8 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

5.3.1. Кипятить воду нужно не менее 5 минут.

5.3.2. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.

5.3.3. Смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

5.3.4. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

5.3.5. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в учреждении

**6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

**6.1. Заведующий учреждением:**

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом и настоящим обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников учреждений ответственных за организацию питания и обеспечивает их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

**6.2. Шеф-повар, ответственный за питание осуществляют обязанности, установленные**

- приказом заведующего учреждением. Для осуществления организационных, координационных, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие обязанности:

- составлять ежедневное меню основного питания;
- индвидуальное меню;
- анализировать работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- осуществлять контроль за выдачей и использованием спецодежды на пищеблоке;
- контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролировать прохождение сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в Учреждении;
- своевременно информирует руководителя Учреждения о проблемах и нарушениях сотрудничества с сотрудниками пищеблока, сотрудниками Учреждения норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- строго контролирует качество поступающей продукции и др.

**6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:**



## Организация питания детей в группах дошкольного учреждения.

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;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ и в соответствии с режимом дня группы.

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

4. 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.

5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (начиная со второй половины года).

6. В соответствии с возрастными возможностями детей к организации работы дежурных по столовой и сервировке столов привлекаются воспитанники:

- выполнение отдельных поручений, начинается со второй половины года во второй младшей группе;

- организованная форма дежурства вводится со средней группы (с 4 до 5 лет).

7. 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, дети - индивидиальные салфетки).

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

9. Подая блюла и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

### 9.1. В группах раннего возраста помощник воспитателя:

- столы заранее не сервирует
- разливает III блюла;
- дети рассаживаются за столы (соблюдая принцип постепенности).

перед обедом выставляют I блюла, хлеб (категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы).

- по мере съедания I блюла ( в группах раннего возраста допускается начинать со второго блюла), выставляют 2 блюла, затем - 3 блюла.

В группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей. Докармливание детей осуществляется с помощью второй ложки. Воспитатели обязательно надевают белые (или другого цвета) халаты.

### 9.2. В группах дошкольного возраста:

- во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают индивидиальные салфетки, тарелки с хлебом, столовые приборы;
- помощник воспитателя разливает 3 блюла;
- в салатницы, согласно меню, раскладывает салат (порционные овощи);
- подается первое блюла;
- дети постепенно рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- в старшем дошкольном возрасте воспитатель объявляет название всех блюла, которые предлагаются на обед;



- по мере употребления детьми блюд, помощник воспитателя убирает со столов салфетки;
- 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

Декорные в конце обеда убирают со столов хлебные тарелки, салфетки. Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи индивидуальные салфетки, а дети подготовительной группы приучают носить бокал и аккуратно ставить на поднос раздаточного стола.

Во время сервировки столов декорные накладывают белые фартики и колпачки, во время уборки столовых приборов со стола – клеенчатые фартики

10. С целью пропаганды принципов здорового и полноценного питания, формирования навыков культуры питания с детьми воспитатели планируют и проводят занятия, беседы и др. формы работы.

11. С целью соблюдения норм объема порций, планирования ежедневного меню и приготовления пищи воспитатели обязаны проводить работу с родителями воспитанников о постановке на питание ребенка после болезни, прогула, отпуска.

12. Воспитатели в конце каждого месяца (в последний рабочий день месяца) составляют таблицу учета посещения воспитанников. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

15. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

16. Ответственность за организацию питания в группе, выдачу норм готовых блюд, ведение табелей учета посещаемости воспитанников несут воспитатели групп.

Прошито, пронумеровано \_\_\_\_\_  
Закреплено печатью \_\_\_\_\_ листа(ов)

( *девять* \_\_\_\_\_ листа(ов)

Заведующий МДОУ «Буратино»

*Д.Г. Мокан* Д.Г. Мокан

