

ПРИНЯТО  
на заседании  
Управляющего совета  
Протокол от 15.01.2021  
№01

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом заведующего  
МБДОУ «Д/с №204»  
от 15.01.2021 №23 – осн

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об организации питания в  
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад №204»

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о об организации питания (далее- Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №204» (далее – Учреждение).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей дошкольного возраста, посещающих Учреждение.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 07.12.2011 №416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;
- Приказом комитета по образованию города Барнаула от 26.08.2019 №1536 «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в муниципальных дошкольных образовательных организациях, структурных подразделениях (детский сад) муниципальных общеобразовательных организаций города Барнаула»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от от 27.10.2020 №32 «Об утверждении эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом учреждения
- действующими санитарными правилами и нормативами;
- действующим законодательством РФ.

1.4. Организация питания – составляющая образовательного процесса Учреждения.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №223-ФЗ от 18.07.2011г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федеральном 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. Порядок поставки продуктов определяется договором поставки.

1.8. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

## **2. Цели, задачи и принципы организации питания**

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

-обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;

-выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;

-повышение качества работы по организации питания в Учреждении;

-организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;

-координация деятельности Учреждения с товаропроизводителями, поставщиками.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания воспитанников: -составление полноценных рационов питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов; -

строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;

-соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

-правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с

родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;

-учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;

-строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов; - контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников в группах.

### **3. Организация питания**

3.1. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждения, рассчитано не менее, чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания воспитанников в Учреждении.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%; обед – 35%; полдник - 15%, ужин – 25%.

Воспитанники кратковременного пребывания (4 часа в день) обеспечиваются сбалансированным 1-разовым питанием (завтрак или обед) в соответствии с десятидневным меню.

3.3. В примерном меню предусмотрены суточные наборы пищевой продукции для воспитанников до 7 лет (в нетто граммах, миллилитрах на 1 ребенка в сутки) (Приложение №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1).

3.4. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену согласно таблице пищевой продукции (Приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1).

3.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. В Учреждении составляется меню-требование для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.6. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение,

приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.7. Организуется дополнительное питание детей, которые нуждаются в нем по медицинским показаниям, имеющими хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия и т.д.). Питание этих детей организовывается в соответствии с принципами профилактического/щадящего подхода к питанию детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню. На основании представленных родителями (законными представителями) ребенка назначениям лечащего врача составляется индивидуальное меню, которое согласовывается со специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации. Допускается употребление детьми, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенном помещении, оборудованном столами, стульями, холодильником, микроволновой печью, условиями для мытья рук.

3.8. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.9. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С витаминизация в Учреждении осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. 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. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.11. В меню-требовании указывается количество воспитанников, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.12. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) ответственный по питанию оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего Учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

3.13. Ответственный по питанию анализирует рацион дневного питания воспитанников, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.14. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.15. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.16. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении используется упакованная питьевая вода промышленного производства, установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеры), кипяченая вода. Учреждение обеспечивает запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а так же контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия составляет не менее 1,5 литра на одного ребенка.

3.17. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче, в приемных групп и на официальном сайте Учреждения, с указанием полного наименования, массы порции (в гр.), калорийности, стоимости (в руб.) каждого блюда.

3.18. Объем приготовленной пищи соответствует количеству воспитанников и массы порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1).

3.19. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением.

3.20. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному заведующим графику (Приложение 1)

3.21. Контроль проводится бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале Бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Объем суточной пробы составляет: 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 специально отведенном месте в холодильнике для овощей. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

3.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.24. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, на этикетке поставщика проверяется информация об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. В случае нарушений товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

3.25. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий продовольственным складом. Результаты контроля регистрируются в журнале «Книга учета поступающего продовольственного сырья и пищевых 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.

3.26. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.27. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

3.28. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.29. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

3.30. Холодная и горячая вода, используемая для мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.31. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам на пищеблоке Учреждения за счет размещенной вытяжной вентиляции.

3.32. Внутренняя отделка помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений. Данные средства, предназначенные для уборки помещения используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах (исключая их попадания в пищевую продукцию). В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц (последняя пятница месяца) проводится генеральная уборка. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями. Запрещается проведение дератизации, дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми и токсичными химическими веществами в присутствии сотрудников.

3.33. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средств, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

3.34. Работники пищеблока проходят периодические медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, имеют сертификат о профилактических прививках, с указанием вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Ежедневно перед началом работы ответственным по

питанию проводится осмотр работников пищеблока, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. (Приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

### **3.35. Работники пищеблока обязаны:**

-оставлять в специально отведенных местах (шкафах) одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви.

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета, либо надевать сверху халат. тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, заведующему Учреждением.
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд.

## **4. Распределение обязанностей работников по организации питания**

### **4. Заведующий Учреждением:**

4.1. 1.при оформлении ребенка в Учреждение информирует родителей (законных представителей) об организации питания воспитанников в Учреждении; о возможности организации питания воспитанников в Учреждении в соответствии с особенностями здоровья;

4.1.2. несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствие с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

4.1.3.обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

4.1.4. назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;

4.1.5.обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах, на педагогическом совете, административных совещаниях при заведующем;

4.1.6.ежедневно утверждает меню - требование.

4.1.7.контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований Сан ПиН.



4.1.8. обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

4.1.9. заключает договоры на поставку продуктов питания.

#### **4.2. Ответственный за организацию питания:**

4.2.1. знакомит родителей (законных представителей) с примерным десятидневным меню;

4.2.2. имеет списки воспитанников, имеющих аллергию с указанием аллергенных продуктов;

4.2.3. имеет список воспитанников, нуждающихся в диетическом питании;

4.2.4. ежедневно составляет меню-требование на основании примерного десятидневного меню и технологических карт;

4.2.5. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

4.2.6. осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;

4.2.7. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале Бракеража готовой кулинарной продукции;

4.2.8. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

4.2.9. заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;

4.2.10. осуществляет контроль организации питания в группах;

4.2.11. совместно с заведующим продовольственным складом составляет заявки на продукты питания;

4.2.12. ведет соответствующую документацию по организации питания:

- картотеку блюд, технологические карты блюд;
- накопительную ведомость;
- Журнал Бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

(Приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). 4.2.13. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока. Ведет контроль за уборкой пищеблока каждый первый и третий четверг месяца.

#### **4.3. Повар:**

4.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в том числе для детей больных аллергическими заболеваниями);

4.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

4.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

4.3.4. проводит ежедневно бракераж готовой продукции;

4.3.5. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада Учреждения в соответствии с меню-требованием;

4.3.6. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

4.3.7. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи;

4.3.8. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

4.3.9. измеряет температуру блюд перед раздачей используя термометры;

4.3.10. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

4.3.11. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»;

#### 4.4. ***Заведующий продуктовым складом:***

4.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Учреждение;

4.4.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

4.4.3. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

4.4.4. контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Книгу учета поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

4.4.5. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;

4.4.6. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;

4.4.7. участвует в составлении ежедневного меню;

4.4.8. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности-складских помещениях (Приложение №2 и №3к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.4.9. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

4.4.10. ведёт контроль за генеральной уборкой пищеблока, групповых помещений каждый первый и третий четверг месяца.

#### **4.5. Подсобный рабочий:**

- осуществляет мытье посуды по мере загрязнения ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

### **5. Организация питания в группах**

#### **5.1. Воспитатель:**

- осуществляет руководство организацией питания воспитанников в группе;

- ежедневно доводят до сведения ответственного лица количества присутствующих воспитанников;

- информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания детей, размещая в приёмной ежедневное меню;

- создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;

- обеспечивает каждому воспитаннику положенную норму питания во время кормления;

- выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию воспитанников;

- знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает воспитанникам гигиенические навыки;

- осуществляет гигиенический уход за детьми;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, административных совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания.

### **5.2. Младший воспитатель:**

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;
- приносит из кухни в группу пищу;
- перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

5.2.1. Следит за рассадкой воспитанников за столами, соответствующими росту ребенка.

5.2.2. Участвует в организации дежурства воспитанников

5.2.3. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (включая столовые приборы: ножи, вилки (по возрасту)).

5.2.4. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными,

5.2.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке (для воспитанников групп раннего возраста):

- разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке (для воспитанников групп дошкольного возраста):

- разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;
- одновременно подается первое и второе блюда;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

-прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

#### 5.2.6. Запрещается:

- привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать воспитанников посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.2.7. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.2.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

5.2.9. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит воспитанников, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

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

6.1. За правильной организацией питания воспитанников в Учреждении контроль осуществляется заведующим Учреждения, заведующим хозяйством, ответственным по питанию, старшим воспитателем, поваром, родительской общественностью.

6.2. Ответственным лицом за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

6.3. Повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и

посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

6.4. Контроль за организацией питания воспитанников в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления воспитанником проводится старшим воспитателем, ответственным по питанию во время посещений групп (ежедневных обходов в разные от резки времени).

6.5. Контроль над организацией питания воспитанников в Учреждении осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего.

6.5.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов; - проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд; - разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- контролирует закладку продуктов.

## **7.Производственный контроль за организацией питания воспитанников**

7.1. В Учреждении проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Программой производственного контроля.

7.2. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников, выполнением натуральных норм питания.

7.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся воспитанников.

8.2. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно на основании количества присутствующих воспитанников в Учреждении в день написания меню, с уменьшением количества на ужин (% уменьшения определяется ответственным за питание в Учреждении с помощью мониторинга количества воспитанников ежемесячно и утверждается заведующим Учреждения).

8.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, готовые порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то вносятся изменения в меню путём добавления продуктов в соответствии с количеством прибывших детей. Ответственным по питанию составляется убавка/прибавка продуктов на текущий день (корректировка количества питающихся воспитанников), с последующей убавкой/прибавкой основных продуктов в склад/со склада).

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания мясо, овощи т.к., они прошли тепловую обработку и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

8.5. Учет выполнения среднесуточной нормы питания воспитанников ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

8.7. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.

8.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером Централизованной бухгалтерии комитета по образованию города Барнаула на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

## **9. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

9.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

9.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

9.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме, либо через информационную систему Россельхознадзора «Меркурий».

9.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт через информационную систему Россельхознадзора «Меркурий».

9.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, заведующий продовольственным складом оперативно связывается со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме либо через информационную систему Россельхознадзора «Меркурий».



Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

9.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с Заведующим Учреждением. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию либо через информационную систему Россельхознадзора «Меркурий». Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **10. Отчетность и делопроизводство**

10.1. Заведующий Учреждением осуществляет ежеквартальный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей. Отчет по питанию заполняется на сайте комитета по образованию города Барнаула в автоматизированной системе КИМЗ («Нормы питания в МБ(А)ДОУ»).

10.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, административном совещании, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

## **11. Заключительные положения**

11.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников Учреждение:

- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования Учреждения;

- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми

по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

11.2. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим Учреждения и действует до принятия нового.

11.3. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение доносятся до заведующего Учреждением членами трудового коллектива, родителями (законными представителями), которое согласуется на общем собрании трудового коллектива, Общем родительском собрании и утверждается приказом заведующего о внесении изменений в данное Положение.

11.4. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

Приложение 1  
к Положению

#### График закладки продуктов

Время	Наименование
07.00	Закладка мяса в котел
07.00	Масло сливочное в кашу
07.00	Сахар в кофейный напиток, кашу
07.00	Масло сливочное в кашу, на бутерброд
07.00	Масло сливочное, сыр на бутерброд
07.30	Закладка мяса на обед (котлетная масса, куры рубленые, резаное мясо); контроль сырого порционного блюда.
09.00	
10.50	Завешивание отварного мяса, подсчет процента уварки
10.30	Закладка продуктов в тесто
10.00	Закладка масла сливочного на пассировку 1 и 2 блюда на обед
10.00	Закладка сахара в 3 блюдо
10.00	Закладка сметаны во 2 блюдо
14.30	Закладка на ужин