

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель ПК МБДОУ ЦРР д/с №15
Н.С. Дубовик
«03» марта 2025 г.
Принято на общем собрании
родителей МБДОУ ЦРР № 15
Протокол № 2 от «03» марта 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий
МБДОУ ЦРР д/с №15
Б.В. Тарасов
«03» марта 2025 г.

Положение об организации питания в МБДОУ ЦРР д/с № 15

1. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства просвещения РФ от 31.07.2020г. № 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648.20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ ЦРР д/с № 15.

2. Требования к организации питания воспитанников

- 1.2. Распределение обязанностей по организации питания между административно-управленческим персоналом, работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 1.3. Внутренняя отделка пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 1.4. Помещение пищеблока оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Инвентарь и оборудование должны иметь маркировку для

сырых и готовых пищевых продуктов. Все технологическое оборудование должно быть в исправном состоянии.

- 2.1. Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка помещений пищеблока проводится по утвержденному графику. Результаты уборки заносятся в журналы. Для уборки помещений пищеблока выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.
- 2.2. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенные в них оборудование, являющиеся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПин 1.2.3685-21»
- 2.3. Запрещается ремонт помещений пищеблока одновременно с изготовлением в них продукции питания.
- 2.4. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 2.5. Медицинский персонал (по согласованию), должен проводить ежедневный осмотр работников, пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.
- 2.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда.
- 2.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в цехах сырой и готовой продукции.

- 2.8. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:
- оставлять в индивидуальных 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 халаты; 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, медицинскому работнику (по согласованию); - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 2.11. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 2.12. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 2.13. Питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации основного меню разработанного на период не менее двух недель, утвержденного руководителем.
- 2.14. В доступных для родителей местах, в том числе в групповой ячейке, холле, на официальном сайте ежедневно располагается следующая информация: ежедневное меню основного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания детей.
- 2.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с установленными санитарными правилами. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 2.16. Питьевой режим воспитанников должен осуществляться с использованием питьевой воды, отвечающей обязательным требованиям.

2.17. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

3. Организация питания

- 3.1. Воспитанники получают рациональное сбалансированное пятиразовое питание, (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) обеспечивающее 100% суточного рациона. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.2. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под рук. Могильного М.П.; М.:Дели принт, 2012 и Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, 3-е издание, Москва «Дело и Сервис», 2002 год. Десятидневное меню приготовляемых блюд утверждает заведующий учреждения.
- 3.3. На основе 10-дневного меню составляется ежедневное меню-требование на выдачу продуктов питания.
Для детей в возрасте от 1,5 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;
 - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 3.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.5. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим запрещается.
- 3.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется докладная записка с указанием причины. На основании докладной записки заведующий составляет приказ, после чего в меню-требование вносятся соответствующие изменения. Исправления в меню - требование не допускаются.
- 3.7. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов и проверять блюда на выходе согласно СанПиН.

- 3.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.9. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.10. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 3.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

- 4.1. 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.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.
- 4.4. Перед раздачей пищи детям, помощник воспитателя обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети в возрасте с 5 лет.
- 4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.
- 4.7. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - 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.
- 4.9. В группах раннего возраста детей при необходимости докармливают.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.
- 5.1. К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за питание, его функциональные обязанности по питанию отражены в должностной инструкции.
 - 5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей.
 - 5.3. Ежедневно по согласованию с руководителем ответственное лицо составляет меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей.
 - 5.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
 - 5.5. Начисление родительской оплаты производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
 - 5.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников состоят из родительской оплаты и субсидии на выполнение муниципального задания на оказание муниципальных услуг (выполнение работ), финансируемой из муниципального бюджета.
 - 5.7. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается на уровне установленной.

6. Ведение документации по организации питания.

- 6.1. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть разработаны следующие локальные акты и документы:
- положение об организации питания воспитанников;
 - договора (контракты) на поставку продуктов питания;
 - основное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для детей от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, технологические карты приготовления блюд, меню-требование на каждый день с указанием выхода;
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов на пищеблок;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - гигиенический журнал;
 - журнал контроля за температурным режимом холодильников и холодильных камер;

- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;

- наличие информации на стендах для родителей о ежедневном меню;
- наличие графиков выдачи готовой продукции с пищеблока;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.