

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

Протокол № 3 от «11» 01 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

с родительским комитетом

Протокол № 2 от «11» 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ «Детский сад

№29 «Теремок»

А.А. Баженова

«11» января 2021 г.

Приказ №1/3 от «11» января 2021 г.



## Положение по организации питания МБДОУ «Детский сад №29 «Теремок»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад №29 «Теремок» (далее по тексту МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3.3590-20 Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 20.01.2000г., ФЗ №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. (с изменениями и дополнениями), Уставом МБДОУ и настоящим Положением.

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания воспитанников МБДОУ №29 «Теремок».

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

### 2. Цели и задачи по организации питания

2.1. Настоящее положение разрабатывалось в целях:

- обеспечения гарантий прав детей по получению полноценного питания и сохранения здоровья;

создания условий, направленных на обеспеченность воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- регламентация деятельности сотрудников дошкольного учреждения;  
- удовлетворение запросов родителей (законных представителей), как основных заказчиков образовательных услуг.

2.2. Основными задачами являются:

- удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- осуществление контроля за организацией питания;  
- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ;

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

- повышение качества работы по организации питания в МБДОУ;

сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

3.10. 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.

3.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами 2 раза в неделю используется витаминный напиток промышленного производства.

3.12. В МБДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.13. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.14. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.15. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.16. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической

подготовки.

3.17. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

3.18. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.21. Доставка продуктов питания осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.22. При получении продукта питания Получатель (кладовщик) проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

3.23. 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.

3.24. В случае несоответствия качества продукции Получатель (кладовщик) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

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

4.1. Заведующий:

4.1.1. Отвечает за организацию питания в дошкольном учреждении.

4.1.2. Обеспечивает своевременное заключение договоров на поставку необходимых продуктов.

4.1.3. Контролирует деятельность кладовщика по обеспечению своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения.

4.1.4. При необходимости принимает участие в составлении меню - требования.

4.1.5. Осуществляет контроль за работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи.

4.1.6. Периодически проверяет организацию питания в группах.

4.2. Медицинская сестра:

4.2.1. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной

гигиены его работников, питание детей в группах.

4.2.2. Присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд.

4.2.3. Контролирует сроки прохождения медицинских осмотров работников пищеблока.

4.2.4. Проверяет ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи с соответствующей записью результатов проверки.

4.2.5. Контролирует сроки прохождения санминимума.

4.2.6. Следит за своевременной сменой одежды.

4.2.7. Дает рекомендации по организации питания детей в группах.

4.2.8. Организует работу с родителями по организации питания.

4.3. Калькулятор:

4.3.1. Ежедневно составляет меню-требование на основании 10-ти дневного меню.

4.5. Кладовщик:

4.5.1. Оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку.

4.5.2. Принимает продукты.

4.5.3. Контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведет журнал «Бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

4.5.4. Осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения продуктов.

4.5.5. Выдает продукты в соответствии с ежедневным меню.

4.5.6. Участвует в составлении ежедневного меню.

4.5.7. Следит за исправностью холодильного оборудования и ведет журнал «Термометрия холодильного оборудования», журнал «Контроль относительной влажности складского помещения».

4.5.8. Содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

## **5. Организация питания в группе**

5.1. Воспитатель:

5.1.1. Осуществляет руководство организации питания в группе.

5.1.2. Информировывает родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приемной ежедневное меню с указанием объема блюда, калорийности.

5.1.3. Организует прием пищи в соответствии с утвержденным режимом дня.

5.1.4. Выполняет требование медицинского работника по питанию детей.

5.1.5. Следит за культурой приема пищи.

5.2. Младший воспитатель:

5.2.1. Проводит обработку столов до и после приема пищи.

5.2.2. Получает пищу на пищеблоке.

5.2.3. Сервирует стол в соответствии с меню.

5.2.4. Организует с учетом возраста детей работу по самообследованию, оказывает необходимую помощь.

5.2.5. Убирает и моет посуду, согласно санитарным правилам.

5.2.6. Готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи.

5.2.7. Подача блюд и приема пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- разливается 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 первого блюда, воспитатель и младший воспитатель убирают со столов тарелки из под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается третьим блюдом.

5.2.8. Запрещается:

- привлекать детей для получения пищи с пищеблока;

- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;

- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

## **6. Заключительное положение**

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания воспитанников.

6.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.4. Начисление платы за питание производится МКУ ЦСУ на основании таблиц посещаемости детей.

6.5. Число детодней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.