

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
центр развития ребенка «Детский сад 141»  
(МБДОУ ЦРР «Детский сад №141»)

СОГЛАСОВАНО:

Общим родительским  
собранием МБДОУ ЦРР  
«Детский сад №141»  
протокол №1 от «9» 12 2020

УТВЕРЖДЕНО:

приказом заведующего МБДОУ  
ЦРР «Детский сад №141»



Н.В. Почта

от «24» 12 2020 № 38/2

ПРИНЯТО:

Общим собранием трудового  
коллектива МБДОУ ЦРР  
«Детский сад №141»  
протокол № 2  
от «24» 12 2020

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
центра развития ребенка «Детский сад №141»

### Раздел I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка «Детский сад №141» (далее – МБДОУ ЦРР) и порядок организации питания воспитанников в условиях МБДОУ ЦРР.
- 1.3. МБДОУ ЦРР обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ ЦРР.
- 1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ ЦРР являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ ЦРР в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МБДОУ ЦРР.

## Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ.

2.1. Воспитанники МБДОУ ЦРР получают питание в соответствии со временем пребывания в МБДОУ ЦРР и режимом работы группы. Воспитанники кратковременного пребывания (4 часа в день) обеспечиваются сбалансированным 1-разовым питанием по выбору родителей (законных представителей) в соответствии с перспективным десятидневным меню и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в МБДОУ ЦРР организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным для воспитанников с 1,5 до 7 лет (на основе физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)»).

2.3. Для воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно.

2.4. Примерное десятидневное меню составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в МБДОУ ЦРР организовано и питание воспитанников (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.5. При составлении примерного десятидневного меню питания учитывается распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена 5% соответственно.

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в приложении №10.

2.6. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

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

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Повседневный рацион питания воспитанников в МБДОУ ЦРР формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного десятидневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) воспитанников из всех групп МБДОУ ЦРР.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся воспитанников каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. Корректировка меню-требования не производится в случае увеличения/уменьшения количества воспитанников до 3 человек. В случае расхождения фактического присутствия воспитанников по выписанному меню-требованию более 3 человек, воспитанники, отсутствующие в МБДОУ ЦРР, снимаются с питания с последующего приема пищи (обед, полдник, ужин), а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по меню-требованию, оформленному как «убавка продуктов» или «прибавка продуктов» в выписанном меню-требовании на необходимое количество воспитанников. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- куры, печень, рыба, так как перед закладкой продукты размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли механическую и (или) тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.12. Возврату подлежат продукты, не прошедшие тепловую обработку: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.13. Завхозу необходимо предусматривать дополнительный набор продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

2.14. Внесение изменений в меню-требование оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.15. На каждое блюдо десятидневного меню в МБДОУ ЦРР разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.16. В МБДОУ ЦРР учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для воспитанников разного возраста.

2.17. Питание воспитанников в МБДОУ ЦРР 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 технологическим процессам приготовления блюд.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ в перспективном десятидневном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в МБДОУ ЦРР проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.19 Для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании составляется индивидуальное меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

2.20. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

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

2.22. Осуществляется мониторинг количества воспитанников, остающихся на ужин, и на основании данных мониторинга производится корректировка меню на ужин.

2.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.24. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ ЦРР осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.25. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ ЦРР осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МБДОУ ЦРР 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.

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

2.27. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ ЦРР учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.28. Все технологическое и холодильное оборудование в МБДОУ ЦРР находится в рабочем состоянии.

2.29. В МБДОУ ЦРР технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.30. В МБДОУ ЦРР для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка, протирочная машина), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.31. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

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

2.33. В МБДОУ ЦРР работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.34. В МБДОУ ЦРР организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды, смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

2.35. Учет продуктов питания на складе производится 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. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

### Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

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

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ ЦРР 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 МБДОУ ЦРР и снабжающей организацией.

3.3. 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.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар

не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются 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. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### Раздел IV. Производственный контроль за организацией питания воспитанников.

4.1. В МБДОУ ЦРР обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников, выполнением натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ ЦРР осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. 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.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МБДОУ ЦРР осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

#### Раздел V. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ ЦРР.

5.1. Заведующий МБДОУ ЦРР:

- создает условия для организации питания воспитанников;
- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в МБДОУ ЦРР;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ ЦРР, работниками пищеблока, завхозом, кладовщиком, подсобным рабочим отражаются в их должностных инструкциях.

## Раздел VI. Отчетность и делопроизводство.

6.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13):

- приказ об организации питания и питьевого режима в МБДОУ ЦРР;
- договоры на поставку продуктов питания в МБДОУ ЦРР;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет), картотека блюд, технологические карты к ним;
- меню-требование на каждый день с указанием номера технологической карты, выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал учета посещаемости;
- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал регистрации медицинского осмотра сотрудников МБДОУ;
- журнал регистрации температурного режима холодильника для продуктов;
- журнал учета движения товаров на складе;
- журнал контроля закладки продуктов на пищеблоке;
- таблицы замены основных продуктов, выхода каш различной консистенции.

6.2. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ ЦРР по организации питания воспитанников.

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