

Согласовано:  
Педагогический совет  
Протокол № 2 от 22.11.2023г.  
Наблюдательный совет  
Протокол № 20 от 22.11.2023г.  
С учетом мнения родителей

Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ № 15 г. Апатиты  
О.В. Шубина  
Приказ № 140-2 о/д от 22.11.2023г.



## **Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 15 г. Апатиты**

### **1. Общие требования.**

- 1.1.** Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 15 г. Апатиты (далее – МАДОУ) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, и регламентирует порядок организации питания воспитанников и работников МАДОУ.
- 1.3.** Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами Российского законодательства, регулирующие отношения в области организации питания:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральным законом от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции изменений);
  - Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции изменений);
  - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного Государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 8,
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденные постановлением Главного Государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32,
  - методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г.;
  - информационным письмом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях»;
  - и другими нормативно-правовыми документами, регулирующими организацию питания детей дошкольного возраста.
- 1.4.** Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регулирует отношения, касающиеся вопросов организации питания в МАДОУ, принимается на общем собрании трудового коллектива МАДОУ и утверждается руководителем при согласовании с представительным органом.
- 1.5.** Настоящее положение действует до принятия нового.

### **2. Цели и задачи порядка организации питания в МАДОУ.**

- 2.1.** Целью деятельности Положения о порядке организации питания в МАДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, содействие в правильной организации сбалансированного рационального питания детей раннего и дошкольного возраста

и работников МАДОУ.

- 2.2. Основными задачами Положения о порядке организации питания в МАДОУ являются:
- 2.2.1. содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания в МАДОУ;
  - 2.2.2. соблюдение надлежащих условий организации питания и труда на пищеблоке, включая обеспечение безопасности МАДОУ, сохранения и укрепления здоровья воспитанников;
  - 2.2.3. соблюдение действующего законодательства Российской Федерации по организации питания в МАДОУ и прав участников образовательного процесса в МАДОУ.

### 3. Работники, участвующие в организации питания в МАДОУ.

- 3.1. В состав работников, участвующих в организации питания в МАДОУ входят следующие: заведующий; медицинская сестра; начальник хозяйственного отдела; старший воспитатель; кладовщик; повар детского питания; кухонный рабочий; воспитатели; младшие воспитатели.
- 3.2. Контроль за работой пищеблока и организацией питания в МАДОУ осуществляет заведующий, медицинская сестра, начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель, бракеражная комиссия. К контрольным мероприятиям могут привлекаться родители (законные представители), члены Наблюдательного совета МАДОУ.
- 3.3. МАДОУ проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с установленной периодичностью.
- 3.4. Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продуктов питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносит в гигиенический журнал.

### 4. Порядок организации питания в МАДОУ.

- 4.1. В начале календарного года заведующий МАДОУ издает приказ об организации питания, назначении ответственного за организацию питания (медицинская сестра).
- 4.2. Организация рационального питания детей предусматривает строго выполнение режима дня. В МАДОУ с 12-часовым пребыванием детей организовано 5-разовое питание.
- 4.3. При организации питания детей и составлении примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и временем их пребывания в МАДОУ (приложение 7, таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20).

В суточном рационе допускается отклонение калорийности на  $\pm 5\%$ , при условии, что средний % пищевой ценности будет соответствовать нормам.

- 4.4. В Организации питания детей организовано на основании:
  - 4.4.1. примерного меню, рассчитанное не менее 2-недели, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, утвержденное приказом руководителя, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20;
  - 4.4.2. ассортимента основных продуктов питания, утвержденных приказом заведующего для использования в питании детей и приготовления блюд в МАДОУ;
  - 4.4.3. меню-требования установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
  - 4.4.4. технологических карт, используемых при составлении десятидневного меню, разработанные на основе

*«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных организациях», Пермь, 2012 г.; «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий в дошкольных организациях технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организациях» под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна, Москва, ДеЛи принт 2012 г.*

- 4.5. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.
- 4.6. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение 11 СанПин 2.3/2.4.3590-20), в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.
- 4.7. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации.
- 4.8. Проводится витаминизация третьего блюда в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- 4.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированными напитками промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.
- 4.10. Медицинский работник проводит необходимые расчеты и оценку использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости проводит коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Вести ведомость контроля за рационом питания, вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.
- 4.11. Для обеспечения преемственности питания медицинские и педагогические работники информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационных стендах.
- 4.12. Работники МАДОУ обязаны строго соблюдать и выполнять санитарные правила и нормы к организации питания для детей раннего и дошкольного возраста, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.
- 4.13. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару используют из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируется для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков изложены в СанПин 2.3/2.4.3590-20.
- 4.14. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. (Приложение 4 СанПин 2.3/2.4.3590-20). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному меню.
- 4.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции:
- отбор суточной пробы производится ответственным работником пищеблока, назначенным приказом заведующего МАДОУ;
  - = отбор суточных проб производится в специально выделенных обеззараженных и промаркированных емкостях (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;
  - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) отбираются в количестве не менее 100 г; порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды - поштучно, целиком (в объеме одной порции);
  - суточная проба хранится не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 до +6°C;
  - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник МАДОУ.
- 4.16. При нарушении технологии приготовления пищи блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.17. Работники МАДОУ строго выполняют требования к условиям хранения, приготовления и

реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20.

**4.18.** Требования к выдаче продуктов питания с пищеблока в группы:

- не допускается нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных напитков, должна соответствовать техническим документам;
- повторный разогрев блюд не допускается;
- не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
- выдача готовой продукции осуществляется в строгом соответствии с утвержденным графиком выдачи для каждой возрастной группы и соблюдением всеми работниками требований к получению пищи с пищеблока;
- кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

**4.19.** В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний не допускается использование в питании детей Организации пищевые продукты согласно Приложения 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20

**4.20.** Требования к возврату продуктов питания на склад:

- дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания с последующих приемов пищи (обед, полдник, ужин);
- Если число детей на которое выписано меню больше на 3 и более, чем фактическое число детей, находящихся в МАДОУ на конкретную дату, то продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту;
- возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
  - ✓ мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
  - ✓ овощи, если они прошли тепловую обработку;
  - ✓ продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

**4.21.** Питьевой режим в МАДОУ должен производиться с соблюдением следующих требований:

- вода должна отвечать обязательным требованиям технических регламентов;
- при организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должны соблюдаться следующие требования:
  - ✓ кипятить воду не менее 5 минут;
  - ✓ до раздачи детям вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
  - ✓ смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 час;
  - ✓ перед сменой воды емкость должна освобождаться от остатков воды и промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
  - ✓ вода с пищеблока выдается по строго утвержденному графику;
  - ✓ время смены кипяченой воды отмечается в «Журнале выдачи воды с пищеблока»; Журнал находится на пищеблоке и заполняется поварами детского питания.

**4.22.** Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевое) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

**4.23.** Прием пищевой продукции в МАДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. При отсутствии вышеуказанных документов пищевая продукция в МАДОУ не принимается.

4.24. Работники МАДОУ должны знать и строго соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования к технологии приготовления пищи.

## 5. Общий порядок при организации питания в МАДОУ.

### 5.1. Организация питания детей:

5.1.1. При проведении кормления детей раннего и дошкольного необходимо воспитывать следующие умения и навыки:

- мыть руки перед едой;
- принести стул и сесть за стол;
- есть аккуратно, действовать преимущественно правой рукой, к третьему году держа ложку правильно, в дошкольных группах пользоваться правильно всеми столовыми приборами;
- есть с аппетитом все, что полагается;
- есть первые и вторые блюда с хлебом;
- самостоятельно доставать и пользоваться салфеткой;
- по окончании приема пищи: благодарить, задвигать стул за стол, относить на общий стол определенные столовые приборы (1 младшая группа – чашка, 2 младшая группа - чашка, салфетка, средняя группа - чашка, тарелка из - под второго блюда, салфетка, старшая группа - чашка, тарелка из - под второго блюда, салфетка, выполнять работу дежурных);
- формировать правила культуры поведения: не мешать во время еды другим детям, не выходить из-за стола, не окончив еды, уметь спокойно подождать, когда воспитатель занят другим ребенком, свои просьбы выражать словами, благодарить после еды.

5.1.2. Процесс кормления детей должен проходить в соответствии с утвержденным режимом дня.

5.1.3. Перед едой дети должны играть в спокойные игры. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.1.4. Подготовка к приему пищи проводится:

- только подгруппами детей;
- пища должна быть принесена в группу;
- первыми сажают детей, которые медленно едят, младших, ослабленных;
- со 2 младшей группы (во 2 половине года) вводится дежурство по столовой.

5.1.5. Требования к первоначальной сервировке стола:

- группы раннего возраста – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка (2 половина года), столовая ложка, тарелка с супом;
- младшая группа – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка, столовая ложка, маленькая, тарелка с супом;
- средняя группа – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка, столовая ложка, маленькая, тарелка с супом;
- старшая и подготовительная группы – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка, столовая ложка, вилка, тарелка с супом;

5.1.6. Процесс кормления начинается в убранном помещении.

5.1.7. Воспитатель, младший воспитатель должны надеть спецодежду.

5.1.8. Запрещено привлекать дежурных по столовой к получению пищи на пищеблоке.

5.1.9. Педагог обязан в группах раннего и младшего возраста называть блюда, в старших группах это делают дежурные.

5.1.10. Второе блюда подаются сразу, как только ребенок съел первое.

5.1.11. Второе блюда раздаёт воспитатель, напоминает о навыках, правилах поведения за столом.

5.1.12. Обращение воспитателя не должно быть общим ко всем детям. Она обращается к небольшим группам, к отдельному ребенку, при этом говорит негромко.

5.1.13. Младший воспитатель и воспитатель следят, чтобы за столами детей в процессе еды всегда было чисто.

5.1.14. Правила докармливания детей в группах раннего возраста и младшего возраста воспитатель и младший воспитатель:

- сидеть на стульчике с правой стороны от ребенка;
- докармливать ребенка только индивидуальной чистой ложкой.

5.1.15. По окончании процесса приема пищи ребенок выходит из-за стола, говорит «спасибо» и идет играть.

5.1.16. Обучая детей умениям и навыкам, использовать разнообразные приемы: показ, прямая помощь, словесные указания и объяснения, напоминание;

5.1.17. При организации приема пищи необходимо весь процесс проводить постепенно, не допускать, чтобы дети ожидали друг друга, необходимо учитывать индивидуальные особенности и состояние ребенка в данный момент.

## **5.2. Организация питания работников:**

5.2.1. Работники МАДОУ принимают пищу (перерыв для отдыха и питания) согласно установленного правилами внутреннего трудового распорядка перерыва для отдыха и питания.

## **6. Контроль за организацией питания в МАДОУ.**

**6.1. Контроль за организацией питания детей в МАДОУ осуществляется на различном уровне:**

- Административный: заведующий, старший воспитатель, медицинская сестра, начальник хозяйственного отдела;
- производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с Рабочей программой;
- врачебный контроль;
- общественный контроль (родители (законные представители), члены Наблюдательный совет);
- контроль со стороны МБУ ЦБ № 1 УО (по приказу руководителя);
- соблюдения санитарного законодательства при организации питания детей (плановые и внеплановые проверки Роспотребнадзора);
- контроль за организацией питания Управления образования Администрации города Апатиты» (работа комиссии по анализу организации питания в МАДОУ).

**6.2. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания основывается на принципе анализа рисков и критических контрольных точек производственных процессов и включает следующие виды контроля за организацией питания:**

- контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе и радиационной безопасности, условий их хранения и соблюдения сроков годности;
- контроль производства продукции по ходу технологического процесса;
- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;
- контроль соблюдения персоналом личной гигиены.

**6.2.1. контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе и радиационной безопасности, условий их хранения и соблюдения сроков годности:**

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, наличие сопроводительных документов;
- контроль за качеством приготовления пищи, соответствием её физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах: закладка основных продуктов (контрольное взвешивание), соответствие объемов приготовления излишних количеств пищи, наличие соответствующей маркировки и таблиц за контролем выхода блюд (таблица отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке, выхода каш различной консистенции, выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке)
- контроль за качеством готовой пищи: органолептический анализ, в соответствии с

методикой проведения данного анализа, наличие суточной пробы готовых блюд, за проведением С- витаминизацией готовой пищи.

**6.2.2. контроль производства продукции по ходу технологического процесса:**

- проверка расчетов химического состава рациона детского питания;
- составление ежедневного меню-требования согласно примерного 2-недельного меню;
- выполнение натуральных норм;
- соответствие пищевых рационов физиологическим потребностям детей (путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов);
- ведение накопительной ведомости (для детей раннего и дошкольного возраста);
- анализ рациона дневного питания детей;
- ассортимент используемых в меню продуктов;
- соблюдение требований индивидуального питания в Учреждении (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, хроническими заболеваниями органов пищеварения и др.);
- контроль за динамикой физического развития детей (от 1 до 3 лет – 1 раз в квартал, от 3- до 7 лет – 1 раз в полгода);
- контроль за уровнем заболеваемости в Учреждении (особенно ОРЗ, инфекционными, кишечными заболеваниями).

**6.2.3. контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима помещений пищеблока и групповых:**

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- проверка качества уборки пищеблока и всех подсобных помещений согласно графика уборки;
- соблюдения правил мытья посуды, оборудования;
- использование соответствующих моющих и дезинфицирующих средств;
- соблюдение режима питания;
- соблюдение 2-недельного меню;
- разнообразие блюд;
- организация питания детей на группах;
- доведение пищи до детей (с контрольным взвешиванием порций, взятых со стола);
- организацией питания в летний период.

**6.2.4. контроль соблюдения персоналом личной гигиены:**

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- своевременным прохождением периодических медицинских обследований;
- своевременным прохождением курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- на наличие гнойничковых заболеваний кожи с соответствующей записью результатов проверки;
- соблюдение личной гигиены работниками пищеблока;
- своевременной сменой одежды спецодежды (не реже 1 раза в 2 дня)
- Контрольная деятельность в МАДОУ проводится на основании Положения о бракеражной комиссии в МАДОУ № 15 г. Апатиты.

**6.4.** Контрольная деятельность в МАДОУ осуществляется согласно графика контрольной деятельности утвержденного приказом Заведующего на календарный год.

## **7. Права работников МАДОУ при организации питания.**

### **7.1. Работники МАДОУ имеют право:**

- на участие в управлении МАДОУ в порядке, определенном Уставом;
- на защиту своей профессиональной чести, достоинства и деловой репутации;
- вносить предложения по улучшению работы МАДОУ по вопросам организации питания;

## **8. Финансирование расходов на питание в Организации.**

- 8.1.** Начисление оплаты за питание производит МБУ ЦБ № 1 на основании табелей посещаемости (ежемесячно, табель посещаемости детей), которые ведут воспитатели групп, медицинская сестра МАДОУ.
- 8.2.** Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. МБУ ЦБ № 1 сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.
- 8.3.** Расчёт финансирования расходов на питание детей в МАДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 8.4.** Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;
- 8.5.** Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей за предыдущий календарный период.

## **9. Ответственность работников за организацию питания в МАДОУ.**

- 9.1.** Работники МАДОУ в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации несут персональную ответственность:
  - за сохранность, электробезопасность объекта, противопожарное состояние всех товарно-материальных ценностей на территории МАДОУ;
  - за незаконный отпуск, вывоз и вынос с территорий МАДОУ продуктов питания;
  - за допуск на территорию МАДОУ, в помещения посторонних лиц и автомашин;
  - за неисполнение или ненадлежащее исполнение должностных обязанностей без уважительной причины;
- 9.2.** За нарушение санитарного законодательства заведующий, работники МАДОУ несут ответственность в установленном порядке законодательством Российской Федерации.