

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 23

«Детский сад комбинированного вида»

Утверждаю:

Заведующая МАДОУ № 23

Н.Л Сечкарь

Приказ № 16 от 17. 01. 2024г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся МАДОУ № 23

«Детский сад комбинированного вида»

## 1. Общие положения

Настоящее положение об организации питания обучающихся (далее — Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении №23, (далее- ДООУ), принято в соответствии:

- с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.
- Уставом МАДОУ №23;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020;
- Приказом Управления образования администрации города Кемерово от 17.10.2022 №1397 «О создании (общественного) родительского контроля за организацией питания обучающихся в муниципальных дошкольных учреждениях г.Кемерово».

Положение устанавливает:

1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания обучающихся детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.1. Цели, задачи по организации питания в ДООУ

1.2. Основные направления работы по организации питания в ДООУ

1.3. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося.

1.4. Соблюдение условий хранения продуктов питания в ДООУ.

1.5. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ДООУ

1.6. Деятельность Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАДООУ №23 (родительский контроль).

1.6. Деятельность бракеражной комиссии.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников договорных отношений детского сада (сотрудники, родители (законные представители), обучающиеся).

1.8. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми: администрацией, медицинским работником, работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями ДООУ.

1.9. Основными задачами данного процесса являются: создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием детей в ДООУ;

## 2. Организация питания в ДООУ

### 2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Предоставление питания обучающимся организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа сотрудников детского сада.

2.1.3. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.4. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции. и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.5. Организация питания воспитанников в ДОО предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

## 2.2. Режим питания

2.2.1 ДОО обеспечивает сбалансированное 5-и разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

2.2.2. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.2.3. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий кисломолочный напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.2.4 Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.2.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

2.2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

2.2.7. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.2.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.

2.2.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.2.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. В целях витаминизации используются готовые витаминизированные продукты (напитки) либо витамин С вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

2.2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей, остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

### 2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду имеются производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой

продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- Положение об организации питания воспитанников;
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАДОУ №23 (родительский контроль).
- приказ об организации питания обучающихся, питьевого режима;
- меню- требование;
- аналитическая справка для отчёта по самообследованию организации питания в МАДОУ №23
- Чек-листы после проведения контроля
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Журнал по учету отходов;
- Журнал закладки продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. (Скорпортящиеся продукты).
- Книга учета материальных ценностей (продукты);
- Журнал критических ситуаций
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- технологические карты кулинарных блюд;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;

#### 2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- создана Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАДОУ № 23 (родительский контроль), которая проводит мониторинг организации и качества питания в соответствии с Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАДОУ № 23 (родительском контроле) от 30.08.2024г.

### 3. Организация работы пищеблока

3.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

3.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной из числа членов Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАДОУ № 23 (родительском контроле) приказом заведующей ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

3.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации). Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.5. Бракеражная комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и предоставляет отчет Комиссии по контролю за организацией и качеством питания (родительский контроль), в случаях выявленных нарушениях немедленно ставить в известность заведующую МАДОУ № 23.

3.5 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.

3.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат.

3.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

3.8. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, 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.

3.9. Ежедневно перед началом работы медсестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

3.10. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОО.

3.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

#### 4.Питьевой режим

4.1. В ДОО должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям

на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

4.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## 5. Организация питания воспитанников в группах

5.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

- созданию благоприятной эмоциональной обстановки при приеме пищи.

5.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующая ДОО. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы в соответствии с инструкцией;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; - проветрить помещение;

5.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

5.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

5.8. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

#### 6. Порядок учета питания в ДООУ

6.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает локальные акты, регулирующие организацию питания в ДООУ.

6.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

6.3. Ежедневно Медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в журнале учета посещаемости на основании списков присутствующих детей.

6.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.

6.5. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

#### 8. Контроль за организацией питания в ДООУ

8.1. При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20. и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020; Приказом Управления образования администрации города Кемерово от 17.10.2022 №1397 «О создании (общественного) родительского контроля за

организацией питания обучающихся в муниципальных дошкольных учреждениях г. Кемерово».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДООУ, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (родительский контроль).

8.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (родительский контроль), Заведующая ДООУ, старший воспитатель, завхоз, старшая медсестра, кладовщик, повар обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно)

(бракеражная комиссия) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

8.4. Бракеражная комиссия осуществляет деятельность в соответствии с «Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАДОУ №23», пункт 4.3.

- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;

- 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;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам; - формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

9. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

9.1. Заведующая ДОУ:

- назначает ответственного за организацию питания обучающихся и сотрудников

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации,

федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, производственном совещании, заседании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (родительский контроль).

- утверждает 10 – дневное меню;

- контролирует соблюдение требований Сан Пина;

Старшая медсестра:

- является ответственной за организацию питания в ДООУ;

- контролирует выполнение натуральных норм;

- координирует работу бракеражной комиссии;

- проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с занесением в журнал здоровья;

- составляет меню – требование ежедневно;

- контролирует санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.

9.2. Кладовщик:

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

- контролирует приход и реализацию продуктов питания, ведет соответствующие журналы;

- отправляет электронную заявку на продукты питания в комбинат питания.

Завхоз:

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

-контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

### 9.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество обучающихся, поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

### 9.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично и через Комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (родительский контроль).

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню;

- принимать непосредственное участие как члены Комиссии в заседаниях Комиссии

- О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) обучающихся обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, не позже 9.00 накануне дня отсутствия обучающегося.

- При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

#### 10. Ведение специальной документации по питанию

10.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (родительский контроль) ведет документацию согласно Положению, пункт 5.1.

10.2. Документация Комиссии хранится 3 года.