

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
"Детский сад №3 общеразвивающего вида"  
(МДОУ «Д/с №3»)

СОГЛАСОВАНО  
Общим родительским собранием  
(протокол № 2 от 22.12.2020г)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МДОУ «Д/с №3»  
№ 01-11/131 от 22.12.2020 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания воспитанников» (далее – Положение) разработано для Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №3 общеразвивающего вида» (далее – Учреждение) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «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 питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28), Постановлением администрации МОГО «Ухта» от 13.05.2021г. №1196 «О внесении изменений в постановление администрации МОГО «Ухта» от 11 января 2019 года №17 «Об организации предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования на территории МОГО «Ухта», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» от 02.03.2021г., МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Учреждение, и порядок организации питания всех воспитанников в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении 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. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждения.

## **2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

2.1. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием.

2.2. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое (завтрак, 2 завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты) обед, полдник, ужин) обеспечивающее 90% суточного рациона. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в Учреждении на протяжении 12 ч, используется следующий норматив: завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, 2 завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

2.3. 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

2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным двухнедельным (циклическим) меню, разработанным по установленной форм на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом

рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 8 лет, утвержденным заведующим Учреждением. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).

2.5. Примерное меню, в том числе дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании составляется согласно требований, содержащихся в приложениях 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Замена блюд детям, имеющим аллергические реакции на продукты питания, осуществляется строго на основании справки от врача — специалиста, выданной на текущий год.

2.7. Со стороны родителя оформляется заявление на имя заведующего, в котором прописываются «продукты — аллергены» (блюда) и продукты (блюда), которыми будет осуществляться замена.

2.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания (замены при пищевой аллергии). Данные о детях с рекомендациями по замене питания имеются в группах, на пищеблоке, у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к замене питания в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН Приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в

установленном порядке, т. е. с утверждающей и согласующей подписью заведующего. Масса порций определяется соответственно возрасту ребенка для детей до 3 лет, с 3 до 7 лет (приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблица 1).

2.11. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачественностью продуктов и пр.) кладовщик оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям контракта или договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

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

2.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей макронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.14. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, определенной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третья и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в

стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч при температуре 2-6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике . Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует шеф-повар (в его отсутствие повар).

2.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов перечисленных в приложении 6, СанПиН 2.3./2.4.3590-20;.

2.17. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости — ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (брекераж сырых продуктов) осуществляют ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты — контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.19. Определенный вид продуктов проходит контроль в системе «Меркурий». Ответственный назначается согласно приказа заведующего (чаще — это кладовщик или лицо, его заменяющее).

2.20. 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

продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.21.Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.22.Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.23.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.

2.24.Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торжово-технологическое оборудование.

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

2.26.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.

2.27.Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, 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 Гигиенический журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.28.Работники пищеблока, младшие воспитатели не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.29.В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование химводоочищенной или кипяченой питьевой воды

при условии ее хранения не более трех часов. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Упакованная (бутылированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

2.30. Для обеспечения преемственности питания в приемных групповых должны размещать в доступных для родителей детей местах (групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

2.31. Ежедневно ответственное лицо (при отсутствии — представитель администрации Учреждения) ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета (табель посещаемости),

2.32. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение

2.33. 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, предназначеннай для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.34. Родителями (законными представителями) производится оплата за уход и присмотр согласно квитанции.

2.35. Для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ), имеющих заключения ПМПК, организуется питание, из которых 2 приема пищи предоставляется бесплатно.

2.36. Оплата за уход и присмотр воспитанников с ограниченными возможностями здоровья производится согласно Постановлению администрации МОГО «Ухта» от 13.05.2021г. №1196 «О внесении изменений в постановление администрации МОГО «Ухта» от 11 января 2019 года №17 «Об организации предоставления

бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования на территории МОГО «Ухта», (при обязательном оформлении родителями пакета следующих документов).

2.37. Для предоставления бесплатного двухразового питания родители (законные представители) представляют в ОО:

- заявление одного из родителей (законных представителей) по форме согласно Приложению 1;
- свидетельство о рождении ребенка;
- документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающее наличие у обучающегося с ОВЗ недостатков в физическом и (или) психическом развитии, препятствующих получению образования без создания специальных условий (далее заключение ПМПК).

Документы предоставляются в копиях с предъявлением оригиналов для сверки

2.38. Бесплатное двухразовое питание детям с ОВЗ предоставляется на одного ребёнка в день посещения в виде ежедневных «завтрака» и «полдника».

### **3.ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩИМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ**

3.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением 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), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с заведующим. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### **4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

4.1. В Учреждении обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников.

4.2. Контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим .

4.3. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов
- соответствие примерного двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- 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 детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.5. Заведующий совместно с заместителем заведующего и шеф-поваром разрабатывают план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекается родительская общественность (родители или законные представители).

## **5.ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

5.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников Учреждения, на Общем (или групповом) родительском собрании) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

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

действующих 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, МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» от 02.03.2021г.

## **Приложение 1**

Заведующему

Муниципального дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад № 3  
общеразвивающего вида»  
Рымар М.Н.

\_\_\_\_\_ ,  
(ФИО родителя)

прописанной (его) по адресу:  
г. \_\_\_\_\_

конт. телефон \_\_\_\_\_

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу обеспечить бесплатным двухразовым питанием моего ребенка

(фамилия, имя, отчество (последнее при наличии) воспитанника)

воспитанника \_\_\_\_\_ группы в дни посещения образовательной организации.

С порядком предоставления бесплатным двухразовым питанием воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования на территории МОГО «Ухта» ознакомлен(а).

В течение 10 календарных дней со дня изменения статуса ребенка и наступления обстоятельств, влияющих на предоставление бесплатного двухразового питания моего ребенка, обязуюсь сообщить в муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №3 общеразвивающего вида"

Несу полную ответственность за подлинность и достоверность предоставленных сведений.

Подтверждаю согласие на обработку предоставленных моих персональных данных, персональных данных несовершеннолетнего

(фамилия, имя, отчество (последнее при наличии) воспитанника полностью)

и разрешаю сбор, систематизацию, накопление, хранение, использование, обновление, изменение, передачу (в том числе для формирования информации в единой государственной информационной системе социального обеспечения о получателях мер социальной поддержки), блокирование, уничтожение указанных сведений с помощью средств автоматизации или без использования таковых в целях оказания мер социальной поддержки.

Опись прилагаемых документов:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» \_\_\_\_ 202\_\_\_\_г.

подпись

расшифровка подписи