

**ПРИНЯТО:**  
Совет педагогов  
протокол № 1 от 28.08. 2021г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**Муниципального автономного дошкольного**  
**образовательного**  
**учреждения детского сада № 526**

г. Екатеринбург  
2021 г.

## **1. Общие положения**

**1.1.** Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Уставом МАДОУ № 526 с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в МАДОУ, сохранение здоровья детей дошкольного возраста, сотрудников.

**1.2.** Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

**1.2.1** основные направления работы по организации питания в МАДОУ;

**1.2.2.** распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МАДОУ между администрацией и сотрудниками;

**1.2.3.** роль и место ответственного лица за организацию питания в МАДОУ;

**1.2.4.** направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МАДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

- обучение по вопросам организации питания;

- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;

- организация питания детей дошкольного возраста;

- организация питания сотрудников;

- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников в МАДОУ;

- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МАДОУ;

- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

- обеспечение санитарно — гигиенических требований;

- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

**1.2.5** ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

**1.3** Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МАДОУ.

## **2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока**

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МАДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	заведующий	заведующий хозяйством
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	заведующий хозяйством	Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	кладовщик	кладовщик
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	кладовщик	кладовщик повара
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	кладовщик	кладовщик повар
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, сотрудников	повара	повара
8.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	заведующий хозяйством	заведующий хозяйством

9.	Прохождения сотрудниками МАДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями приказа МЗРФ №302н) и гигиенического обучения	Заведующий, медсестра	Заведующий, медсестра
10.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
11.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	заведующий хозяйством	заведующий хозяйством
12.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Повар, Помощник повара	Помощник повара
13.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Заведующий хозяйством	Заведующий хозяйством
14.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Зам.зав по ВМР, медсестра	Повара, младшие воспитатели
15.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Воспитатели	младшие воспитатели
16.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Зам.зав по ВМР,	Воспитатели; младшие воспитатели
17.	Информирование родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	медсестра, Зам.зав по ВМР,	Воспитатели

### **3. Функции ответственного лица по организации питания в МАДОУ № 526.**

**3.1.** Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МАДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками МАДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;

- своевременно информирует руководителя МАДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МАДОУ норм и требований к организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МАДОУ.

#### **4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МАДОУ**

**4.1.** Все работники, связанные с организацией питания в МАДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания (сан. минимум СЭС).

#### **5. Контроль и анализ за организацией питания детей дошкольного возраста, сотрудников.**

**5.1.** В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МАДОУ в соответствии с СанПиНом;

**5.2.** В случае нарушения норм и требований в организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МАДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

#### **6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.**

**6.1.** Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

**6.1.1.** Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников;

**6.1.2.** Финансового плана МАДОУ;

**6.1.3.** Посещаемости;

**6.1.4.** Данных по проверке надзорных органов;

**6.1.5.** Предложений Бракеражной комиссии;

#### **7. Организация питания.**

**7.1.** Организационные принципы питания.

**7.1.1** Питание детей в МАДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств (родительская плата).

**7.1.2.** Организация питания в МАДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

**7.1.3.** Поставка продуктов в МАДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

**7.1.4.** Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в МАДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

**7.1.5.** Координацию работы по организации питания в МАДОУ осуществляет заведующий.

**7.1.6.** Контроль за организацией питания детей в МАДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.

## **7.2. Организация питания в МАДОУ.**

**7.2.1.** В МАДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
- разработан и утвержден порядок питания детей.

**7.2.2.** Составление меню возлагается на кладовщика;

**7.2.3.** Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

**7.2.4.** Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

**7.3.** Функционирование питания детей в МАДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в МАДОУ;
- примерного десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в МАДОУ.

**7.4.** В компетенцию руководителя МАДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МАДОУ;

**7.5.** Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

**7.6.** Алгоритм действий при организации питания:

**7.6.1.** На основании примерного меню ежедневно составляется меню-требование, меню-раскладка. В которых указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

**7.6.2.** Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в бракеражном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

**7.6.3.** В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту детей в соответствии с СанПиНом.

**7.6.4.** Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

## **8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

**8.1.** Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не

допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

**8.2.** Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С°, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

**8.3.** При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

**8.4.** При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

**8.5.** В МАДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

**8.6.** Принципы организации питьевого режима в МАДОУ.

**8.6.1.** Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МАДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

**8.6.2.** Чистые стаканы для питьевого режима ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных стаканчиков ставится отдельный поднос. Мытье стаканов осуществляется организованно, в моечные столовые посуды. Не допускается использовать для этой цели пластиковую посуду.

## **9. Требования к составлению меню для организации питания детей.**

**9.1.** Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

**9.2** При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МАДОУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

**9.3.** При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МАДОУ.

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

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

**9.4.** При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

**9.5.** На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

**9.6.** Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

**9.7.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

**9.8.** Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

**9.9.** Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

**9.10.** Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, 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.

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

## **10. Специфика питания детей.**

**10.1.** Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания.

**10.2.** То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

**10.3.** Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

## **11. Организация питания сотрудников.**

**11.1.** Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда).

**11.2.** Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

**11.3.** Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

**11.5.** Сотрудники ДОО полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

**11.6.** Табель довольствующихся сотрудников ведет заведующая хозяйством.

**11.7.** Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МАДОО.

**Приложение №1 к положению об организации питания**

20            года						
Объекты контроля	Помещения					
	1 группа	2 группа	3 группа	4 группа	Пищеблок	Кладовая
Санитарное состояние						
Выполнение режима питания						-
Контрольное блюдо	-	-	-	-		-
Маркировка посуды и инвентаря						
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-		
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-		
Уборочный инвентарь						
Обработка яиц	-	-	-	-		
Состояние ножей, досок	-	-	-	-		-
Состояние моющих средств						
Состояние посуды для приготовления и приема пищи						-
Своевременность переработки овощей	-	-	-	-	-	
Наличие инструктажей по режиму мытья посуды						-
Содержание ветоши						
Суточная проба	-	-	-	-		-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-		-
Соблюдение норм выдачи пищи						
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-		-
Снятие остатков	-	-	-	-		
Сервировка стола					-	-
Культурно – гигиенические навыки					-	-
<b>Подпись ответственного</b>						

Примечание. Поля со значком "-"заполнения не требуют.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**  
**МАДОУ № 526**

**I. Общие положения.**

**1.1** Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**1.2** Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами.

**II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

**2.1.** Бракеражная комиссия создается для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, сотрудников, а также для совместной работы по повышению качества готовой продукции и снижению риска инфекционных заболеваний у детей.

**2.2.** Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива МАДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МАДОУ.

**2.3.** Бракеражная комиссия состоит из 3 человек:

Члены комиссии - заведующий хозяйством, зам.зав. по ВМР, делопроизводитель

**III. Деятельность комиссии.**

**3.1.** Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяют выход блюд;
- следят за правильностью составления меню;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- контролируют соблюдение технологии приготовления пищи;
- проверяют наличие контрольного блюда и суточной пробы на пищеблоке
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**3.2.** В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**IV. Требования к оформлению документации.**

**4.1.** Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража скоропортящейся продукции, бракеража готовой продукции.

**4.2.** Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в журнале ежедневного контроля.