

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
МБДОУ «Детский сад № 455»  
г.о. Самара  
протокол от «13» 01 2021 г. № 1

**УТВЕРЖДАЮ**

МБДОУ «Детский сад № 455»  
г.о. Самара  
Липатова Л.Б.  
«14» 01 2021 г.



**РАССМОТРЕНО**

Советом родителей  
МБДОУ «Детский сад № 455»  
г.о. Самара  
Протокол от «14» 01 2021 г. № 3

**ПОЛОЖЕНИЕ**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 455» городского округа Самара

**об организации питания воспитанников**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детского сада № 455» городского округа Самара (далее – Бюджетное учреждение) разработано в соответствии с приказом № 1 от 11.01.2021 г. «Об организации питания воспитанников и сотрудников» и следующими нормативно-правовыми актами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федерального Закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 021, 2011;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно–эпидемиологические правила к устройству, содержанию, режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4 3598-20 от 30.06.2020г. «Санитарно–эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях эпидемического распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Информационным письмом Минздрава РФ от 18.02.1994 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях»;
- «Инструкцией по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и

домашних условиях поливитаминным премиксом 730/4», утв. Минздравом РФ 18.02.1994 N 06-15/3-15).

- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Бюджетное учреждение,
- 1.3. Устанавливает правила и порядок организации питания воспитанников и сотрудников Бюджетного учреждения.
- 1.4. Бюджетное учреждение обеспечивает воспитанников с 2-х до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет рациональным и сбалансированным питанием по установленным нормам в условиях 12-ти часового пребывания.
- 1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в Бюджетном учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство ООО «Кировский комбинат школьного питания» и заведующего Бюджетным учреждением.

## **2. Форма организации питания и порядок взаиморасчетов между сторонами.**

- 2.1. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство готовой и кулинарной продукции на пищеблоке) осуществляется ООО «Кировский комбинат школьного питания», в соответствии с заключенным договором между сторонами и предоставлением права доступа в помещения пищеблока, оснащенного соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием на основании действующих

норм, обеспечивающих соблюдение санитарно-гигиенических требований.

- 2.2. Организация питания в Бюджетном учреждении осуществляется как за счет бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с распорядительными документами Администрации городского округа Самара.
- 2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется ежемесячно по факту оказания услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет ООО «Кировский комбинат школьного питания» в срок не более 30 календарных дней с даты подписания Бюджетным учреждением Акта приемки оказания услуг на основании выставленного счета.

### **3. Организация питания воспитанников**

- 3.1. Бюджетное учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным по установленной форме (СанПиН) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для детей с 2-х до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет.
- 3.2. 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 3.3. Питание 4-х кратное организовано следующим образом:

завтрак составляет 25% суточной калорийности,  
второй завтрак – 5%,  
обед – 35%,  
уплотненный полдник – 35%.

- 3.4. На основе 10-ти дневного циклического меню, бухгалтером-калькулятором (работником ООО «Кировский комбинат школьного питания») ежедневно составляется меню-требование установленного образца, которое утверждается руководителями ООО «Кировский комбинат школьного питания» и Бюджетного учреждения. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.5. Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем блюд для этих групп;
  - нормы физиологических потребностей;
  - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - данные о химическом составе блюд;
- 3.6. В меню-требовании указываются наименования приема пищи и блюда, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде, калорийность порции.
- 3.7. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.
- 3.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН замены продуктов по белкам и углеводам.
- 3.9. Медицинская сестра ежедневно анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров,



белков, углеводов с последующим занесением в ведомость «Контроля за рационом питания».

- 3.10. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).
- 3.11. В Бюджетном учреждении организован питьевой режим следующим образом: питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.
- 3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.13. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Бюджетного учреждения, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 3.14. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой пищевой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов органолептической оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г.

3.16. 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 часов при температуре +2 – +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар-бригадир.

3.17. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и на информационном стенде в холле Бюджетного учреждения, с указанием полного наименования приёма пищи, блюда, массы и калорийности порции, стоимости дневного рациона.

#### **4. Рацион питания. Нормы**

4.1. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

4.2. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты или кисломолочную продукцию. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Уплотненный полдник включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, напитки (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

- 4.3. В Учреждении в меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.
- 4.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 4.5. Доля кисломолочных напитков может составлять 150-180 мл – для детей 3-7 лет.
- 4.6. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка.
- 4.7. В случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
- 4.8. При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

#### **5. Порядок формирования заявки**

- 5.1. Заявка о количестве питающихся предоставляется ответственным за организацию питания в образовательном учреждении в ООО «Кировский комбинат школьного питания» до 17-00 ч. предшествующего дню заявки, с возможностью корректировки данной заявки на следующий день, не позднее 9-00 ч. (по необходимости)



## **6. Порядок приемки, учета и хранения сырья**

- 6.1. Доставку пищевых продуктов осуществляет ООО «Кировский комбинат школьного питания» специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
- 6.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Бюджетном учреждении осуществляется кладовщиком при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаро-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства).
- 6.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- 6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 6.5. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 6.6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 6.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 6.8. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 6.9. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в

потребительской упаковке.

- 6.10. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- 6.11. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- 6.12. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- 6.13. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- 6.14. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- 6.15. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 6.16. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

## **7. Порядок учета питания**

- 7.1. Меню-требование составляется на основе заявки о количестве питающихся воспитанников подготовленной ответственным за организацию питания в Бюджетном учреждении и предоставленную в ООО «Кировский комбинат школьного питания».

- 7.2. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, указанных в заявке.
- 7.3. Продукты в ассортименте необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения, а также исполнения требований к качеству продуктов определяется договорами, соглашениями, заключенными между Бюджетным учреждением, родителями (законными представителями) и ООО «Кировский комбинат школьного питания».
- 7.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.
- 7.5. При отсутствии ребенка в детском саду комиссия составляет акт на утилизацию излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам. Работа по утилизации строится на основе Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и приказа «О создании комиссии по утилизации блюд излишне приготовленной продукции на пищеблоке».

#### **8. Организация питания воспитанников в групповых помещениях**

- 8.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи
  - детьми.
- 8.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Бюджетным учреждением.
- 8.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки и надеть перчатки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение; сервировать столы в соответствии с приемом
- пищи.

8.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 5 лет.

8.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетки собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

8.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

#### **9. Производственный контроль за организацией питания детей**

9.1. При организации питания в Бюджетном учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

9.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Бюджетном учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

9.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечение в рационе 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 – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

9.4. В Бюджетном учреждении в случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

9.5. Заведующим совместно с медицинским персоналом и бракеражной комиссией разрабатывается план контроля за организацией питания в Бюджетном учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

9.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Бюджетном учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей Бюджетного учреждения, представитель родительской общественности, действующий на основании доверенности.

#### **10. Организация питания сотрудников.**

10.1. Питание сотрудников организуется на основе приказа Бюджетного учреждения и договора с поставщиком услуг ООО «Кировский



комбинат школьного питания».

- 10.2. Всем желающим сотрудникам предоставляется одноразовое питание – обед: второе блюдо и хлеб.
- 10.3. Отпуск питания осуществляется через пищеблок.
- 10.4. Пища для сотрудников готовится в общем котле.
- 10.5. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы в период перерыва, предоставляемого для отдыха и питания, согласно Правилам трудового распорядка Бюджетного учреждения.
- 10.6. Воспитатели первой смены – обедают вместе с детьми.
- 10.7. Сотрудники, которые отказываются от питания в Бюджетном учреждении, пишут письменное заявление на имя заведующего.
- 10.8. В случае неявки сотрудника производится утилизация готовой продукции по возникшим обстоятельствам.
- 10.9. Медицинская сестра ведет табель учета питающихся сотрудников.
- 10.10. Табель учета питающихся сотрудников предоставляется в бухгалтерию ООО «Кировский комбинат школьного питания»
- 10.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером ДОУ на основании табеля. Стоимость питания работника устанавливается на основании расчетов калькуляции и табеля. Оплата за питание производится сотрудниками до 15 числа текущего месяца согласно квитанции на расчетный счет ООО «Кировский комбинат школьного питания».

## **11. Заключение**

- 11.1. Положение организации питания в Бюджетном учреждении принимается на Общем собрании Бюджетного учреждения с указанием даты и № протокола. Утверждается и вводится в действие приказом заведующего Бюджетного учреждения.