



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 347  
620144, г. Екатеринбург, ул. Шейнкмана, 116  
Тел.: (343)2129140, e-mail: mdou347@eduekb.ru

СОГЛАСОВАНО  
Председатель Общего собрания работников  
МБДОУ – детского сада № 347  
 А.В.Домрачева

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ – детский сад № 347  
 О.А.Рымкевич

Протокол от 21.01.2021 № 4

Приказ от 21.01.2021 № 9/1-ОД



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**  
**в Муниципальном бюджетном дошкольном**  
**образовательном учреждении – детский сад № 347**

Екатеринбург

## **1. Общие положения.**

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад № 347 (далее по тексту – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 1.2. Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад № 347 (далее по тексту – МБДОУ) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля за организацией питания в МБДОУ.
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МБДОУ, устанавливает требования к организации питания детей в МБДОУ, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль.
- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется на договорной основе с поставщиками как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Организация питания в МБДОУ осуществляется штатными работниками.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в МБДОУ.**

- 2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий хранения продуктов в МБДОУ.
- 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:
  - а) обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
  - б) оптимальный режим питания;
  - в) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
  - г) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
  - д) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Порядок поставки продуктов в МБДОУ.**

- 3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МБДОУ.
- 3.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по электронным заявкам МБДОУ (Контур-Поставки).

- 3.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком до складов МБДОУ.
- 3.4. Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 3.5. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 3.6. Доставка пищевых продуктов осуществляется на специализированном транспорте лицом, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров.
- 3.7. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
- 3.8. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- 3.9. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 3.10. Вместе с пищевыми продуктами и продовольственным сырьем поставщик передает документы, подтверждающие их качество и безопасность.
- 3.11. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 3.12. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 1), который хранится в течение года.
- 3.13. 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.

#### **4. Условия и сроки хранения продуктов.**

- 4.1. Хранение продуктов питания находится под строгим контролем заведующего и медицинской сестры МБДОУ.
- 4.2. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

Ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо) предоставляются в электронном виде через программное обеспечение «Меркурий».
- 4.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 4.4. МБДОУ обеспечено холодильным оборудованием. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2).
- 4.6. Для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, имеются складские помещения, оборудованные приборами для измерения

температуры и влажности воздуха. Результаты заносятся в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3).

## **5. Нормы питания и удовлетворение физиологических потребностей детей в пищевых веществах.**

- 5.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 5.2. Питание в МБДОУ организовано в соответствии с 20-дневным меню, разработанного с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 2 до 7 лет и утвержденного заведующим МБДОУ.
- 5.3. Воспитанники получают трехразовое питание с распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, обед – 35%, «уплотненный» полдник – 15-20%.

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи, включающий в себя напиток или сок и (или) свежие фрукты. Данный прием пищи составляет 5% суточной калорийности.
- 5.4. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает в себя закуску (салат), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). «Уплотненный» полдник включает напиток (кисломолочные напитки, чай и др.) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача салата, мясных или овощных блюд.
- 5.5. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.
- 5.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты.
- 5.7. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация, которая осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35,0 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.
- 5.8. На основе меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ, а также меню-раскладка с указанием выхода блюд.
- 5.9. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим МБДОУ запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МБДОУ составляется записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.
- 5.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд в соответствии со сборниками технических нормативов.
- 5.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка. Для этого на информационных стендах на раздаче и в приемных групп вывешивается меню с указанием объема готовых блюд.

## **5. Организация питания в МБДОУ.**

- 5.1. В МБДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
  - наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.
- 5.2. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, процессу приготовления и хранения пищи.
- В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.
- Ежедневно утром медсестрой проводится осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты заносятся в Гигиенический журнал работников пищеблока (Приложение 4).
- 5.3. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, о распределении обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, медсестрой, кладовщиком, воспитателями, заместителем заведующего по АХЧ.
- 5.4. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости детей. Заявка на продукты питания подается на основании списков детей, которые ежедневно до 12.00 подают педагоги
- 5.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке в МБДОУ, подлежат обязательному контролю бракеражной комиссией по мере их готовности.
- 5.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 5). Данный журнал оформляется подписями членами бракеражной комиссии (не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний.
- 5.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течении 48 часов.
- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медсестрой.
- 5.8. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 5.9. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи детьми;
  - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.10. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы водой содовым раствором;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.11. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 5.12. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливается третье блюдо;
  - подается первое блюдо и салат;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- по мере употребления воспитанниками МБДОУ блюда, младший воспитатель / воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании младший воспитатель / воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В процессе кормления воспитатель **не должен** торопить детей, отвлекать их посторонними разговорами, замечаниями, настаивать на полном съедании блюд, заставлять есть, насильно кормить; ребенок может сам выбрать, что он будет есть из предложенного.

Во время кормления **необходимо** говорить детям о приятном виде, вкусе, запахе пищи, ее пользе, стараться сосредоточить внимание каждого ребенка на еде; следить за правильной посадкой детей за столом, приучать воспитанников хорошо пережевывать пищу, не глотать ее большими кусками. Каждое блюдо подается в разной посуде.

5.13. В группе раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают (2-й ложкой).

## 6. Организация питьевого режима в МБДОУ

6.1. Питьевой режим в МБДОУ организуется с использованием кипяченой питьевой воды при соблюдении следующих условий:

- кипячение воды производится не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры.

6.2. Смена воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается.

Время смены кипяченой воды отмечается в графике (Приложение 7).

6.3. При организации питьевого режима обеспечивается наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

6.4. Воспитанники должны иметь доступ к питьевой воде по первому требованию без каких-либо ограничений и графиков. Она должна быть в группе и на участке во время прогулки (в летний период).

## 7. Контроль организации питания

7.1. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МБДОУ отражаются в должностных инструкциях.

7.2. Контроль организации питания в МБДОУ осуществляет заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего МБДОУ.

7.3. Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнения суточных норм продуктового набора;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, состояния их здоровья

7.4. Медицинская сестра осуществляет систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за режимом отбора и условий хранения суточных проб;
- за санитарным состоянием пищеблока, режимом обработки посуды;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, состоянием их здоровья с ежедневной отметкой в Гигиеническом журнале работников пищеблока.

## **8. Документация.**

8.1. В МБДОУ по вопросам организации питания в наличии следующие документы:

- Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ;
- договоры на поставку продуктов питания;
- 20-дневное меню, включающее меню-раскладку для детей от 2 до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал С-витаминизации (Приложение б);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Гигиенический журнал работников пищеблока.

## **9. Заключительные положения.**

9.1. Настоящее положение принимается на Общем собрании работников и утверждается приказом заведующего МБДОУ.

9.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

Приложение 1

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Кол-во поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о гос. регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение 2

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 3

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни (температура в градусах Цельсия, влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6



Гигиенический журнал работников пищеблока

№ п/п	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником / ответственным лицом (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника / ответственного лица
«    »			20 г.			

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал С-витаминизации

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

График смены кипяченой воды

Дата	Время смены воды								

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575785

Владелец Рымкевич Ольга Анатольевна

Действителен с 16.04.2021 по 16.04.2022