

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 150
Юридический адрес: 620105, г. Екатеринбург, ул. Академика Парина, 45А
тел./факс 301-7-150, e-mail: mdou150@eduekb.ru

ИНН 6658550653, КПП 665801001, ОГРН 1226600000703

ПРИНЯТЫ
решением Педагогического совета
МАДОУ детский сад № 150

Протокол от 30.08.2024 № 1

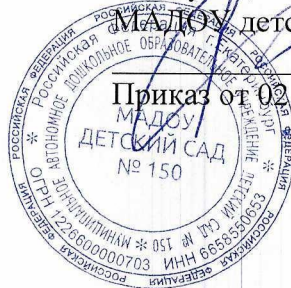
УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ детский сад № 150

О.А. Рымкевич

Приказ от 02.09.2024 № 124-О



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 150

Екатеринбург

1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 150 (далее – 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 автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 150 (далее – МАДОУ) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля за организацией питания в МАДОУ.
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МАДОУ, устанавливает требования к организации питания детей в МАДОУ, 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 МАДОУ осуществляется штатными работниками.

2. Основные цели и задачи организации питания в МАДОУ.

- 2.1. Основной целью организации питания в МАДОУ 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 МАДОУ.
- 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 МАДОУ.

- 3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МАДОУ.
- 3.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по электронным заявкам МАДОУ (Контур-Поставки).
- 3.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком до складов МАДОУ.

- 3.4. Товар передается в соответствии с заявкой МАДОУ, 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 МАДОУ.
- 4.2. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ, 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. МАДОУ 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 МАДОУ организовано в соответствии с 10-дневным меню, разработанного с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 2 до 7 лет и утвержденного заведующим МАДОУ.
При организации питания детей с пищевой аллергией и другими отклонениями в состоянии здоровья, требующими коррекции продуктов питания, для воспитанников организуется питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями (рекомендациями) лечащего врача по ограничениям в рационе питания в рамках установленной стоимости детодня (в соответствии с протоколом тарифной комиссии).
- 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. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 5.7. На основе меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ, а также меню-раскладка с указанием выхода блюд.
- 5.8. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим МАДОУ запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком МАДОУ составляется записка с указанием причины.
- 5.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд в соответствии со сборниками технических нормативов.
- 5.10. 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 наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

5. Организация питания в МАДОУ.

- 5.1. В МАДОУ 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 МАДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, о распределении обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, медсестрой, кладовщиком, воспитателями, заместителем заведующего по АХЧ, заведующим хозяйством..
- 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 МАДОУ, 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. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г; порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 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 с кальцинированной содой или другим разрешенным моющим средством;
 - 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 МАДОУ 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 полезности, 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 подаётся 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 МАДОУ

6.1. Питьевой режим в МАДОУ 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 6).

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 МАДОУ отражаются в должностных инструкциях.

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

7.3. Заведующий МАДОУ 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 МАДОУ по вопросам организации питания в наличии следующие документы:

- Положение об организации питания воспитанников в МАДОУ;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное (организованное) 10-дневное меню, включающее горячее питание, включающее меню-раскладку для детей от 2 до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- 10-дневное специальное безмолочное 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 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 Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего МАДОУ.

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

Приложение 4

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 медицинс- кого работника / ответст- венного лица
« » 20 г.						

Приложение 5

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изгото вления блюда	Время снятия бракера жа	Наимено- вание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примеча ние

Приложение 6

График смены кипяченой воды

[illegible]

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 314759480899173588190521920305388469610856514928

Владелец Рымкевич Ольга Анатольевна

Действителен с 17.06.2025 по 17.06.2026