

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад № 40

Принято:
на педагогическом советом
МБДОУ – детский сад № 40

Протокол № 1
от « 30 » 08 2022г.

Утверждено:
Заведующий
МБДОУ – детский сад № 40
И.Л. Никулина
Приказ № 40-91-012
от « 30 » 08 2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении – детский сад № 40

1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад № 40 (далее по тексту – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», 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 № 40 (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 поставяет 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 скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (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 старшей 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 в холодильном оборудовании (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.

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 примерным 10-дневным меню, разработанного с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 3 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 20-25% суточной калорийности, обед – 30-35%, ужин – 10-15%.
- 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). Ужин 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 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.
- 5.8. На основе примерного 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 приготовляемых 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 старшей медсестрой проводится осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также катаральных явлений верхних дыхательных путей.
- 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, старшей медсестрой, кладовщиком, воспитателями, заведующим хозяйством.
- 5.4. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале 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 кулинарной продукции (Приложение 3). 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 (третьи блюда) – 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 правильность отбора и хранения суточной пробы осуществляется старшей медсестрой.
- 5.8. 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.
- 5.9. 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.
- 5.10. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6. Контроль организации питания.

- 6.1. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МБДОУ отражаются в должностных инструкциях.
- 6.2. Контроль организации питания в МБДОУ осуществляет заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего МБДОУ.

6.3. Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнения суточных норм продуктового набора;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

6.4. Старшая 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 Журнале здоровья.

7. Документация.

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

- Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ;
- договоры на поставку продуктов питания;
- 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для детей от 3 до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 4);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал учета размораживания холодильного оборудования;
- Журнал контроля температур поступающих молочных продуктов (Приложение 5);
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

8. Заключительные положения.

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

8.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

Приложение 1

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 2

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни (t в С°)					
	1	2	3	4	5	6

Приложение 3

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминового препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал контроля температур поступающих молочных продуктов

[illegible]

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643080

Владелец Никулина Ирина Леонидовна

Действителен с 12.03.2025 по 12.03.2026