

СОГЛАСОВАНО  
Общим собранием работников  
протокол № 3  
от «11» 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Детским садом № 261  
ОАО «РЖД»  
В. В. Лескова  
от «11» 01 2021 г.



УЧТЕНО  
Мнение Совета родителей  
протокол № 3  
от «11» 01 2021 г.

**Об организации детского питания  
в частном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 261 открытого акционерного общества  
«Российские железные дороги»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение «Об организации питания» (далее – Положение) разработано в соответствии с ФЗ РФ от 29.12.2012 №273 «Об образовании в РФ», СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПин 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и т. д.

1.2. Основные направления работы по организации питания в ЧДОУ:

- изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания;
- разработка мероприятий по материально-техническому оснащению пищеблока современным технологическим оборудованием и инвентарем;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в пищеблоке;
- организация питания детей раннего возраста;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- обучение и инструктаж работников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей и младших воспитателей;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП и анализ условий питания детей;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ЧДОУ;
- обеспечение работников пищеблока средствами индивидуальной защиты и средствами дезинфекции.

1.3. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию ЧДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными обязанностями.

1.5. Срок настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Организации питания в ЧДОУ**

2.1. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню.

2.2. Меню разрабатывается на период не менее 2 недель.

2.3. Основное (организованное) меню утверждается заведующим.

2.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

2.5. ЧДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание.

2.6. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.7. В групповых уголках и общем стенде ЧДОУ медицинская сестра размещает ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.8. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организуется питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

2.9. Пищеблок ЧДОУ должен быть оснащен технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, пищевой продукции.

2.10. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

2.11. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены на другие виды работ.

### **3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. При изготовлении блюд, кулинарных изделий работники пищеблока соблюдают последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

3.2. Бракераж скоропортящейся пищевой продукции проводится по мере её поступления и реализации (с учетом сроков хранения и реализации), информация заносится в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

3.3. Приготовление пищи должно производиться в соответствии с меню, технологической картой, утвержденными заведующим. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

3.4. На основе утвержденного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд.

3.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - раскладка составляется отдельно, 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;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. Все изменения заверяются подписью заведующего. 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.

3.7. Для предотвращения возникновения и распространения массовых пищевых отравлений не используются для приготовления пищи на пищеблоке ЧДОУ запрещенные продукты (см. Приложение №6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20). Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

3.8. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел.

3.9. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в журнале готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд.

3.10. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

3.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции назначенным ответственным лицом отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Проба отбирается в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда должны оставаться поштучно, целиком (в объеме 1 порции). Суточные пробы хранятся в специально отведенном холодильнике не менее 48 часов при температуре от +2<sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С.

3.13. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.14. В ЧДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, допускается к употреблению детьми только при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие бутилированной питьевой воды обязательным требованиям.

3.15. Допускается использование кипяченой питьевой воды при соблюдении следующих условий:

- кипятить не менее 5 минут;
- до раздачи детям охладить до комнатной температуры в той емкости, в которой она кипятилась;
- смену воды в емкости для раздачи проводить не реже, чем в 3 часа;
- перед сменой воды емкость должна полностью освобождена от остатков воды, промываться по инструкции и ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно фиксироваться графике.

3.16. Работники пищеблока не должны носить во время работы кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить в здании и на территории ЧДОУ.

#### **4. Организация питания детей в группах**

4.1. Работа по организации питания детей 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства детей воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **5. Порядок учета питания**

5.1. В начале года заведующий издает приказы о назначении ответственных лиц по организации питания.

5.2. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 08.30 утра, подают педагоги медицинской сестре.

5.3. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в д/с, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.), на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

## **6. Контроль организации питания**

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Бракеражная комиссия (см. положение «О бракеражной комиссии»).

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ЧДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник:

- составление меню;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно меню;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

6.3.2. Заведующий складом:

- качество доставляемых продуктов;

- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

#### 6.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

#### 6.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

#### 6.3.5. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

#### 6.3.6. Заместитель заведующего по АХР

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

### **7. Финансирование расходов на питание детей в ЧДОУ**

7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, главного бухгалтера.

7.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

7.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией детского сада. Число детодней по табелям посещаемости может различаться с меню-требованием. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.5. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств.

7.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей.