

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 «ПЕРЕСВЕТ»

**П Р И К А З**

24.02.2021

№ 37-о

г. Бор

**Об утверждении Положения об организации питания**

В соответствии со статьями [37](#), [41](#), [пунктом 7](#) статьи 79 Федерального закона 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», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](#), [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](#)

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 11 «Пересвет».

2. Старшему воспитателю Евстифеевой Наталье Фирсовне разместить «Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 11 «Пересвет» на официальном сайте детского сада в сети «Интернет» в течение 10 рабочих дней.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.К.Уткина

ПРИНЯТО  
Советом Учреждения  
протокол от 24.02.2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ детский  
сад № 11 «Пересвет»  
И.К. Уткина  
«24» февраля 2021 г.

## **Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 11 «Пересвет»**

### **1. Общие положения**

Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 11 «Пересвет» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона 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», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 11 «Пересвет» (далее – детский сад).

Положение устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и безвредности для детей и сотрудников биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания детям, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний; порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **Способ организации питания**

Детский сад самостоятельно организует питание воспитанникам в детском саду. Приготовление пищи осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

### **Условия организации питания**

Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ.

- В детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления и раздачи пищи. Помещения оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

- При изготовлении блюд, кулинарных изделий обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

- Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, которое предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Меню разработано на период не менее двух недель (10 дней) для каждой возрастной группы детей (для детей с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет), утвержденное заведующим детским садом.

- Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр поваров, кухонного работника и заведующего хозяйством на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносит в Гигиенический журнал.

- Ежедневно составляется меню - требование на основании основного (организованного) 10 – дневного меню, с учетом среднесуточного набора пищевых продуктов питания для каждой возрастной группы (для детей с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет), норм

физиологических потребностей.

- На основании утвержденного меню-требования заведующий хозяйством выдает повару наборпродуктов питания на следующий день.
- После приготовления пищи 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 назначенным ответственным работником пищеблока – поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.
- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий.
- Член бракеражной комиссии, присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание).
- Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.
- В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении воспитатели вывешиваются в раздевальных каждой возрастной группы ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименованием блюда, массы порции; рекомендации по организации здорового питания детей.
- Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и помощник воспитателя.
- Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.

- К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.
- Воспитанники в возрасте от 1,5 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и помощник воспитателя докармливают.
- После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы

- приказ об организации питания воспитанников;
- основное (организованное) 10 – дневное меню;
- ежедневное меню- требование;
- технологические карты;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- правила обработки посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- контракты на поставку продуктов питания.

### **Питьевой режим**

Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды.

Воду кипятят не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры.

Смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с правилами обработки посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды указано в графике.

### **3. Финансовое обеспечение**

#### **Источники и порядок определения стоимости организации питания**

Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская

плата);

- бюджетных ассигнований.

#### **Организация питания за счет средств родительской платы**

Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

#### **Организация питания за счет бюджетных ассигнований**

Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований.

Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

### **4. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

#### Заведующий детским садом:

- издает приказ об организации питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Педагогического совета, Общего собрания работников детского сада.

#### Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.

Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.

Воспитатели:

- представляют заведующему хозяйством детского сада количество воспитанников на день (указывается фактическое количество питающихся);
- ведут ежедневный табель учета посещения воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета детского сада, Общего собрания работников детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

## **5. Контроль за организацией питания**

Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.