



Утверждаю  
Директор МБОУ школы № 94  
г.о. Самара  
Т. А. Ковалева  
«17» Сентября 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания детей**

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Школа № 94 имени полного кавалера ордена Славы Щесапова Н. Ф.»  
городского округа Самара  
(дошкольное отделение)

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993г. №4979-1 «О ветеринарии»;
- Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 1728);
- Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 26.12.2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20.), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- цели и задачи по организации питания в дошкольном отделении МБОУ школы № 94 г.о. Самара (далее ДОУ);
- основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- основные требования по организации питания в ДОУ;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдение условий хранения продуктов питания в ДОУ;
- деятельность бракеражной комиссии;
- организация питания воспитанников в группах;
- порядок учета питания в ДОУ;
- распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ;
- ведение документации.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ**

2.1. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ**

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ.

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

- 3.4. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.
- 3.5. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей.
- 3.6. Контроль и анализ условий организации питания детей.

#### **4. Основные требования к организации питания в ДОУ**

- 4.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 4.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 4.3. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, воспитателями, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.4. Директор ДОУ несет ответственность за организацию питания.
- 4.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов подтверждающих их качество и безопасность (товарная накладная на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). На момент приемки заказчиком товара его запас срока годности должен составлять не менее 70%. Документация удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.
- 4.6. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продукции оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 4.7. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).
- 4.8. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организации общественного питания.
- 4.9. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.10. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 4.11. Для приготовления пищи используется электрооборудование: электрическая плита, жарочный шкаф, электромясорубка, машинапротирочная-резательная, УКМ, тестомес спиральный, электросковорода, картофелеочистительная машина.
- 4.12. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.13. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных

исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

- 4.14. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.
- 4.15. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.
- 4.16. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

## **5. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания каждого воспитанника**

- 5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
  - составление полноценного рациона питания;
  - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
  - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;
  - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
  - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, период адаптации;
  - строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов.
- 5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей в группах с 12-часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах)
- 5.3. Питание детей в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 5.4. Примерное меню утверждается директором.
- 5.5. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.).
- 5.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

- 5.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 5.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором запрещается.
- 5.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 5.10. В целях профилактики гиповитаминозов в ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 5.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 –+6 С в холодильнике.
- 5.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.);
  - изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
  - использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## **6. Соблюдение условий хранения продуктов питания в ДООУ**

- 6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- 6.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика);
- 6.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ;
- 6.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности; Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно;
- 6.5. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха;
- 6.6. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, поставщика или в промаркированных емкостях;

- 6.7. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах на отдельных полках, стеллажах;
- 6.8. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

## **7. Деятельность бракеражной комиссии**

- 7.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:
- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов;
  - контролируют организацию работы на пищеблоке;
  - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход порционных блюд;
  - проводят органолептическую оценку готовой пищи: проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
  - периодически обновляют картотеку блюд, технологические карты.
- 7.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

## **8. Организация питания воспитанников в группах**

- 8.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 8.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает директор. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
- 8.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 8.4. Перед получением пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения пищи;
  - проветрить помещение;
- 8.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 8.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 8.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 8.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

8.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

## **9. Порядок учета питания в ДОУ**

- 9.1. К началу учебного года директор издает приказ о назначении ответственного за питание.
- 9.2. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 08.30.
- 9.3. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.
- 9.4. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно таблицы посещаемости предыдущего дня.
- 9.5. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно таблицы посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится 07.30.
- 9.6. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 9.7. В соответствии с приказом директора в случае снижения численности детей на 2 и более в каждой группе, если закладка продуктов произошла, невостребованные порции уничтожаются. Уничтожение порций проводится членами бракеражной комиссии (в присутствии не менее 2-х человек) непосредственно в группе, в которой отсутствуют дети, и оформляется соответствующим актом уничтожения невостребованных порций (Приложение №1 «Акт уничтожения невостребованных порций»).

## **10. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ**

- 10.1. Директор:
  - несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
  - обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
  - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения;
  - утверждает 10 – дневное меню;
- 10.2. Медицинская сестра:
  - ежедневно составляет меню раскладку на следующий день, с указанием выхода блюд;
  - для детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании составляет отдельное меню в соответствии с предоставленными родителями назначениями лечащего врача;
  - присутствует при закладке продуктов;
  - контролирует выполнение натуральных норм;
  - информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке;
  - проводит контроль готовой пищи в составе бракеражной комиссии и регистрирует в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
  - ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносит в журнал здоровья;

- систематически проводит контроль за санитарным состоянием пищеблока.

#### 10.3. Завхоз:

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры по замене устаревшего оборудования, его ремонту и оснащением новым;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

#### 10.4. Кладовщик:

- обеспечивает своевременный заказ, доставку, получение, сохранность и хранение продуктов питания;
- обеспечивает правильную выдачу (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдения сроков реализации;
- контролирует выполнение натуральных норм;
- обеспечивает необходимым набором продуктов на 10 дней;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

#### 10.5. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

#### 10.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

## 11. Ведение специальной документации

#### 11.1. При организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню;
- меню-раскладка для возрастной группы детей (от 2-х до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);



- заявки на продукты питания;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей»;
- наличие графика выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- акты уничтожения не востребовавшихся порций (при необходимости);
- журнал учета калорийности;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**уничтожения невостребованных порций**  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Бракеражной комиссией в составе:

_____	_____
ФИО	должность
_____	_____
ФИО	должность
_____	_____
ФИО	должность
_____	_____
ФИО	должность
_____	_____
ФИО	должность

произведено списание порций, оставшихся невостребованными от (завтрака, обеда, полдника, ужина).

<b>Наименование блюд</b>	<b>Количество порций</b>	<b>Выход</b>

Члены комиссии:

_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)
_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)
_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)
_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)
_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)