

**ПРИНЯТО:**

Педагогическим советом  
Протокол № 1  
от «31» августа 2021г.

**СОГЛАСОВАНО:**

на заседании Управляющего  
Совета  
Протокол № 1  
от «31» августа 2021г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий НРМ ДОБУ  
«ЦРР - д/с «Теремок»  
Приказ №201 – О  
от «31» августа 2021г.

НРМ                    Подписано  
                              цифровой  
ДОБУ                    подписью: НРМ  
"ЦРР - д/с              ДОБУ "ЦРР - д/с  
"Теремок"              "Теремок"  
                              Дата: 2021.08.31  
                              10:07:34 +05'00'

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**  
*Нефтеюганского районного муниципального*  
*дошкольного образовательного бюджетного учреждения*  
*«Центр развития ребенка - детский сад «Теремок»*

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Нефтеюганского районного муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад «Теремок» (далее – Положение, детский сад) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и сотрудников детского сада.

## 2. Участники организации питания

2.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада.

2.1.1. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными сотрудниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и

аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Единое требование для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно-эпидемиологических норм.

2.1.3. 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 /утвержденный программой ХАССП/.

2.1.4. Отношения Учреждения и работниками пищеблока фиксируются в специальном документе – Трудовом договоре, где определены права и обязанности сторон.

2.1.5. График работы работников пищеблока составляется на каждый учебный год и утверждается приказом заведующего.

2.1.6. Ответственный за организацию питания назначается приказом заведующего.

2.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

### **3. Условия организации питания**

3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.2. Холодильное оборудование и складские помещения оснащены термометрами для осуществления контроля за температурным режимом хранения пищевой продукции. Результаты контроля ежедневно заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях /форма журналов утверждена программой ХАССП/.

3.3. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируется в зависимости от назначения, используются в соответствии с маркировкой.

3.4. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

### **4. Порядок организации питания**

4.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада и предусмотрен 5-разовый прием пищи (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин).

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

При сокращенном предпраздничном рабочем дне возможна организация «уплотненного» полдник с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона.

4.2. Питание осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающее горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

4.2.1 Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель для возрастных групп от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, по форме согласно приложение 1 настоящего Положения. При необходимости (разнообразие блюд, изменение годового периода) возможно внесение изменений в двухнедельное основное меню. Двухнедельное основное меню, а также все изменения в нем утверждаются заведующим (лицом, его заменяющим).

Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий допускается в соответствии с приложением 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В случае замены пищевой продукции ежедневное меню основного питания на сутки согласовывается с заведующим (лицом, его заменяющим).

Ежедневное меню основного питания на сутки размещается в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке, а так же группах родительских чатов современных мессенджеров), с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции.

При разработки основного меню и приготовлении блюд используются технологические карты /образец оформления технологической карты представлен в приложении 2/.

4.2.2. Индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании по назначению лечащего врача разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

4.3. Выдача готовой пищевой продукции с пищеблока осуществляется после снятия пробы продукции путем органолептических показателей членами бракеражной комиссии, утвержденной приказом заведующего. Результат бракеража готовой пищевой продукции и скоропортящейся пищевой продукции регистрируются в соответствующих журналах /утвержденные программой ХАССП/.

4.4. Время выдачи готовой продукции с пищеблока осуществляется согласно утвержденному графику. Количество выдаваемых порций соответствует данным поданным медицинским работником на пищеблок, согласно табелю посещаемости. Масса порций зависит от возраста детей и соответствует Приложению 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Медицинский работник ежедневно ведет ведомость контроля за рационом питания /приложение 3/. Документ составляется на каждые 7-10 рабочих дней. По результатам контроля, в конце периода, при необходимости заполняются рекомендации по корректировке двухнедельного основного меню.

## **5. Меры по улучшению организации питания**

В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

5.1. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников.

5.2. Оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

5.3. Проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

5.4. Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета.

5.5. Проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## **6. Контроль за организацией питания**

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

6.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке согласно утвержденной инструкции отбирается суточная проба.

6.3. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

## **7. Ответственность**

7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## **8. Делопроизводство**

Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;

- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания.

*Приложение 1*  
*к Положению об организации питания воспитанников*

**Основное меню**

| Прием пищи                     | Наименование блюда | Вес блюда     | Пищевые вещества |      |          | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|--------------------------------|--------------------|---------------|------------------|------|----------|-------------------------|-------------|
|                                |                    |               | Белки            | Жиры | Углеводы |                         |             |
| <b>Неделя 1</b>                |                    | <b>День 1</b> |                  |      |          |                         |             |
| Завтрак                        |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| <b>Итого за завтрак</b>        |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| Второй завтрак                 |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| <b>Итого за второй завтрак</b> |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| Обед                           |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| <b>Итого за обед</b>           |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| Полдник                        |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| <b>Итого за полдник</b>        |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| Ужин                           |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
|                                |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| <b>Итого за ужин</b>           |                    |               |                  |      |          |                         |             |
| <b>Итого за день:</b>          |                    |               |                  |      |          |                         |             |

*Приложение 2*  
к Положению об организации питания воспитанников

**Технологическая карта**  
(примерный образец)

Технологическая карта № \_\_\_\_

**Наименование блюда**

| Наименование сырья | Расход сырья         |     |                      |     |
|--------------------|----------------------|-----|----------------------|-----|
|                    | 1 порция<br>Брутто,г |     | 1 порция<br>Нетто, г |     |
|                    | 50                   | 100 | 50                   | 100 |
|                    |                      |     |                      |     |

**Химический состав данного блюда**

| Пищевые вещества |      |          |                            | Минеральные вещества |    | Витамины |    |   |
|------------------|------|----------|----------------------------|----------------------|----|----------|----|---|
| белки            | жиры | углеводы | энергетическая<br>ценность | Ca                   | Fe | B1       | B2 | C |
|                  |      |          |                            |                      |    |          |    |   |

**Технология приготовления:**

Приложение 3  
к Положению об организации питания воспитанников

### Ведомость контроля за рационом питания

С \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
Режим питания \_\_\_\_\_  
Возрастная категория \_\_\_\_\_

| №<br>пп | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции | Количество пищевой продукции по дням |   |   |   |   |   |   |   |   |    | В среднем за 10 дней на 1 человека | Отклонение от нормы в % (+/-) |  |
|---------|---------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|------------------------------------|-------------------------------|--|
|         |                                       |                 | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |                                    |                               |  |
|         |                                       |                 |                                      |   |   |   |   |   |   |   |   |    |                                    |                               |  |
|         |                                       |                 |                                      |   |   |   |   |   |   |   |   |    |                                    |                               |  |

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной и дата ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: \_\_\_\_\_