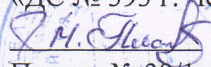
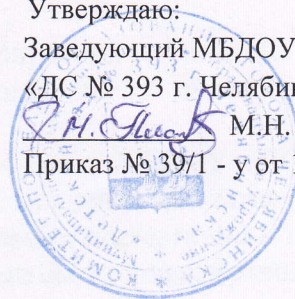


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 393 Г. ЧЕЛЯБИНСКА»

454071, г. Челябинск, ул. Комарова, 112-б, тел. 772-63-22, 772-63-28 e-mail: [infosad393@yandex.ru](mailto:infosad393@yandex.ru), сайт: [chebur393.nethouse.ru](http://chebur393.nethouse.ru)

Принято  
на общем собрании работников  
МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска»  
Протокол №1 от 19.01.2021

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ  
«ДС № 393 г. Челябинска»  
 М.Н. Платонова  
Приказ № 39/1 - у от 19.01. 2021г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания воспитанников

*Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детского сада № 393 г. Челябинска»*

## **I. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 393 г. Челябинска» (далее – МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска») в соответствии с требованиями Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Настоящее положение отражает систему работы по организации питания в МБДОУ «ДС №393 г. Челябинска».

1.3. МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольном образовательном учреждении по установленным нормам.

1.4. Основной целью работы по организации питания воспитанников в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» является создание условий, направленных на обеспечение качества питания детей (кадровое обеспечение, материально – техническое обеспечение, нормативно – правовое обеспечение, информационное и др.) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм для дошкольных организаций, а также организация и проведение контроля.

1.5. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» являются:

- повышать уровень профессиональных знаний сотрудников пищеблока посредством ежегодного обучения санитарно – техническому минимуму, проведения оперативных совещаний по организации питания;
- развивать и совершенствовать материально – техническую базу пищеблока;
- предоставлять рациональное и сбалансированное питание воспитанникам дошкольного образовательного учреждения в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;
- осуществлять контроль качества поставляемых в дошкольное образовательное учреждение продуктов питания;
- повышать эффективность контроля за соблюдением требований СанПиН к организации питания;
- формировать навыки здорового и полноценного питания у детей.

1.6. Организация питания в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» осуществляется, как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.7. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска», реализующем образовательную программу дошкольного образования.

1.8. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание санитарных условий помещений, условий для приема пищи детьми в группах и на пищеблоке) осуществляют работники МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

## **II. Организация питания воспитанников в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска»**

2.1. Воспитанники МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» получают питание в соответствии со временем пребывания в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска». При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» организуется в соответствии с «Меню приготавливаемых блюд», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых

веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3. Меню приготавливаемых блюд составлено на 5 недель, по дням недели.

2.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; второй завтрак (5%); обед – 30 - 35%; «уплотненный» полдник (30-35%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок.

2.5. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + -10 %, микронутриентов + -15 %.

2.6. Меню приготавливаемых блюд содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

2.7. В меню приготавливаемых блюд не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.9. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню приготавливаемых блюд.

2.10. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты.

2.12. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

2.14. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) шеф-поваром, совместно с кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины внесения изменений в меню. В меню-требование вносятся изменения (отдельным бланком меню-требования) и заверяются подписью заведующего МБДОУ «ДС № 393г. Челябинска». Исправления в утвержденном заведующим МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» меню – требование не допускаются.

2.15. Питание детей в МБДОУ «ДС № 393г. Челябинска» организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание, пропускание, пассерование, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ «ДС № 393г. Челябинска» предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков.

2.17. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Состав бракеражной комиссии назначается на начало года приказом заведующего МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» и может быть изменен по производственной необходимости (увольнение, прием, перестановка кадров).

В состав бракеражной комиссии входят работники МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска».

Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется по утвержденному графику.

2.19. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню - требовании. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), которая хранится в холодильнике в течение не менее 48 часов при температуре +2° - +6 °С.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» не допускается

- использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевой продукции;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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 и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.23. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

2.24. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

2.25. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо.

Результаты контроля регистрируются в специальном Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

2.26. В МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» 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.

2.27. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, требованиями санитарных правил норм.

2.28. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15° С +/- 2 ° С, но не более одного часа.

2.29. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60/+65 ° С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

2.30. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.31. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

- 2.32. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).
- 2.33. Для перемешивания ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, запрещается перемешивать блюда, касаясь продукта руками.
- 2.34. При обработке овощей соблюдаются требования инструкции, утвержденным заведующим.
- 2.35. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании ежедневно осуществляют: кладовщик в помещении склада, шеф – повар в цехах, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- 2.36. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 2.37. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 2.38. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- 2.39. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов, которая своевременно обновляется в течение года.
- 2.40. В помещениях пищеблока проводится уборка:
- ежедневно мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
  - еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти;
  - один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
- 2.41. Дезинсекция и дератизация в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» проводится специализированной организацией по договору.
- 2.42. В МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, которая хранится не более 3-х часов после разлива. В каждой группе соблюдается график сменности воды. Вода проходит процесс кипячения на пищеблоке, остывает и разливается в маркированные чайники для каждой группы.
- 2.43. Работники МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» проходят:
- предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке;
  - аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года; для работников пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год.
- Не аттестованные работники проходят повторное гигиеническое обучение с последующей переаттестацией.
- 2.44. Ежедневно перед началом работы зам. зав. по АХР проводит осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (сотрудники).
- 2.45. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (костюм поварской, колпак или косынка, фартук) в количестве трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда работников пищеблока хранится в отдельном шкафу, находящемся в раздевалке. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.
- 2.46. Работникам пищеблока запрещается во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

### **III. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска»**

- 3.1. Ежегодно заведующим МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» издается приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания.
- 3.2. Ежедневно зам. главного бухгалтера ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу учета посещаемости.
- 3.3. В случае снижения численности детей, продукты возвращаются на склад по акту.
- 3.4. Возврату подлежат продукты, которые не прошли первичную кулинарную обработку и у которых срок реализации позволяет их дальнейшее хранение.
- 3.5. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню–требованию для приготовления обеда, если они прошли первичную кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированные мясо, птица, печень, рыба; овощи, а также продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. **Продукты, возврат которых не производится закладываются в котел. Оформляется акт об увеличении выхода порций.**
- 3.6. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 3.7. Начисление родительской платы производится на основании таблицы учета посещаемости детей.
- 3.8. Число дето - дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

### **IV. Взаимодействие со снабжающими организациями**

- 4.1. Поставки продуктов питания в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» осуществляются организациями, исходя из проведенного мониторинга цен на продукты питания.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций (поставщиков) по обеспечению МБДОУ «ДС №393 г. Челябинска» ассортиментом пищевых продуктов, порядок и сроки поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией, контрактом, договорами, соглашениями, заключенными между МБДОУ «ДС № 393 г.Челябинска» и снабжающей организацией (поставщиком).
- 4.3. В случае если снабжающая организация (поставщик) не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению, предоставляет продукты не надлежащего качества) поставщику направляется претензия в письменной форме.  
О не соблюдении поставщиком условий договора, контракта к срокам поставки, качеству продуктов питания кладовщик немедленно сообщает заведующему МБДОУ «ДС № 393 г.Челябинска» в письменной форме в виде докладной или служебной записки.
- 4.4. Претензию к качеству продуктов необходимо подтвердить актом бракеражной комиссии со всеми подписями членов бракеражной комиссии.
- 4.5. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
- 4.6. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить.
- 4.7. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо также предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 4.8. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с графиком работы МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска». При этом снабжающая организация

обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в дошкольном образовательном учреждении.

#### **V. Система контроля за организацией питания детей в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска»**

5.1. При организации питания в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» наибольшее значение имеет контроль за формированием сбалансированного рациона питания детей и соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

5.2. Система оперативного контроля за организацией питания включает вопросы:

- контроль закладки продуктов в котел в соответствии с меню – требованием;
- соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- органолептическая оценка готовых блюд (снятие пробы);
- контроль соответствия веса выхода готовых порций меню – требованию;
- наличие контрольного блюда на пищеблоке с учетом возрастных групп детей;
- наличие и правильность хранения суточной пробы;
- сроки реализации и качество скоропортящихся продуктов (журнал);
- контроль качества и условий хранения продуктов на складе, в холодильниках (соблюдение товарного соседства);
- санитарное состояние пищеблока: соблюдение СанПиН к содержанию помещений и оборудования;
- выполнение натуральных норм и калорийности питания;
- обеспечение сбалансированности питания;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей.

#### **VI. Отчетность и делопроизводство**

6.1. Ежемесячно отчеты о выполнении натуральных норм и стоимости питания размещаются на информационных стендах в групповых раздевалках.

6.2. Зам. главного бухгалтера предоставляет ежемесячный отчет о выполнении натуральных норм и средней стоимости питания.

6.3. Отчеты об организации питания в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» доводятся до всех участников образовательного процесса на оперативных совещаниях, на общих (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.4. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

#### **VII. Заключительные положения**

7.1. Ответственность за организацию и полноту соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации питания в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» возлагается на заведующего дошкольного образовательного учреждения; за организацию питания детей в группах ответственность возлагается на лиц, осуществляющих подготовку и раздачу пищи, а также на ответственных должностных лиц; за организацию питания на пищеблоке непосредственная ответственность возлагается на шеф-повара.