

**Индивидуальный предприниматель**

**Питькова Оксана Александровна**

**Детский сад «Радость моя»**

*Фактический адрес: г. Тула, ул. М. Горького, д. 16*

*Тел. 8(4872)25-33-43, E-mail: [info@rm-tula.ru](mailto:info@rm-tula.ru)*

Принято:  
на общем собрании  
работников от «10» 03 2021г.  
Протокол № 1/24



Утверждено:  
Руководитель детского сада  
«Радость моя»  
О.А. Питькова  
Приказ от 11/03 2021г. № 1/24

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей ИП Питькова (детском саду «Радость моя») (далее – детский сад), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Руководитель детского сада несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками детского сада.

1.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

1.6. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками детского сада, деятельность которых связана с организацией питания.

1.7. Закупка и поставка продуктов питания в детском саду осуществляется на основании договоров поставки продуктов питания и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в детском саду.

1.8. Порядок поставки продуктов определяется договором.

## **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Организация питания детей в детском саду осуществляется в соответствии с утвержденным руководителем меню приготавливаемых блюд.

2.2 Меню приготавливаемых блюд разрабатывается на период двух недель для возрастных категорий: от 1 до 3 лет, 3 – 7 лет.

2.3 Дети групп полного пребывания (10,5 – часовым пребыванием) получают пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

2.4 Группы кратковременного пребывания функционируют с организацией питания. Количество обязательных приемов пищи регламентируются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами и определяются фактическим временем нахождения в организации.

2.5 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрастным категориям детей:

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.

2.6 Меню приготавливаемых блюд является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с руководителем детского сада **запрещается**.

2.8 При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9 Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.10 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд – 50-60°.

2.11 Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.12 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником периодически осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.13 Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.14 Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

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

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем организации.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

#### **4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

4.1. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяют ответственные лица, делают запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

4.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.3. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре + 2°С - + 6°С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами учета для измерения температуры и влажности воздуха.

4.5. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.6. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.7. 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 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

4.8. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

4.9. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к меню.

4.10. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 1-3 года 3-7 лет, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом

потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

4.11. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

## **5. Порядок учета питания**

5.1. К началу учебного года руководитель издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 13.00 до 13.30 часов, подают педагоги.

5.3. 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.

5.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

5.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.6. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

5.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

5.8. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям.

## **6. Контроль при организации питания в детском саду**

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в организации следует руководствоваться санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4- недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- контроле (по меню и меню требованиям) за средне-недельным количеством плодов и ягод.

-контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

6.3. Контроль за правильной организацией питания детей, посещающих детский сад, осуществляется руководителем организации.

6.4. Руководитель детского сада:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- контролирует, соблюдение правил хранения и использования продуктов питания, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах

6.5. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- ведет бракеражный журнал.

## **7. Ведение документации по питанию**

7.1. Для осуществления контроля за организацией питания в детском саду ведется следующая документация:

7.1.1. Меню приготавливаемых блюд, утвержденное руководителем детского сада.

7.1.2. Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.1.3. Приказ руководителя детского сада «Об организации питания детей».

7.1.4. Ежедневное меню для детей в группах.

7.1.5. Наличие графика выдача готовой продукции для организации питания в группах.

7.1.6. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.1.7.Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- накопительная ведомость.

7.2. Все работники детского сада, деятельность которых связана с организацией питания, должны быть ознакомлены с Положением под роспись.

7.3. Положение действительно до принятия нового.

7.4.Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются на общем собрании работников детского сада и утверждается приказом руководителя.



