

<p>Система ХАССП ТР ТС 021/2011</p>	<p>Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №25» Свердловская область, г. Верхний Тагил, ул. Энтузиастов, д. 5.</p> <p>Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образования «Детский сад №25» П-20-2021</p> <p>Редакция №1 стр. 1 из 16</p>
---	---

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МАДОУ «Детский сад №25»



\_\_\_\_\_  
«30» декабря 2021 г.  
Н.А. Зотова

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД №25»**

**П-20-2021**

Актуализация документа: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	3
Зав производством.....	14
Зам зав по АХЧ.....	14
Зав складом.....	14
Мед сестра.....	14
Делопроизводитель.....	14
ПРЕДИСЛОВИЕ.....	3
Зав производством.....	14
Зам зав по АХЧ.....	14
Зав складом.....	14
Мед сестра.....	14
Делопроизводитель.....	14

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

- 1 Разработано руководителем группы ХАССП МАДОУ «Детский сад № 25» Н,Г,Сипко
- 2 Введен впервые.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №25 (далее Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. N 28), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32), Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 25.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №25 (далее - Детский сад), 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 работников и воспитанников Детского сада.

1.4. По вопросам организации питания Детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с МКУ «Управление образования» и территориальным органом Роспотребнадзора.

## 2. Цель, задачи по организации питания в Детском саду

2.1. Основной целью организации питания в Детском саду является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Детском саду.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Детского сада являются:

обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Детского сада в части организации и обеспечения качественного питания в Детском саду.

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

3.1. Для создания условий организации питания в Детском саду в соответствии с требованиями санитарными требованиями предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловых и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью с соответствующей маркировкой.

Посуда для приготовления выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Складское помещения для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем заключения договор в соответствии с Федеральным закон «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ (сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд).

3.3. Для организации питания работники Детского сада ведут и используют следующие документы:

- программа ХАССП МАДОУ детский сад №25; приказ об организации питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное 10 дневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;

ведомости контроля за рационом питания;  
журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;  
журнал бракеража готовой кулинарной продукции;  
журнал здоровья;  
журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;  
журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;  
журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;  
журнал посещаемости воспитанников;  
положение о бракеражной комиссии;  
договоры на поставку продуктов питания.

#### **4. Организация питания на пищеблоке**

4.1. Дети получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник (с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%).

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.3. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Детского сада.

4.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Детского сада.

4.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

4.6. При составлении меню 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

блюдо, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Детского сада запрещается.

4.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за составление меню составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Детского сада. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.11. Ежедневно заведующей производства ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

4.12. Заведующая производства и медицинская сестра обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе

4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей, сотрудников и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд -50-60°. Пища на детей и сотрудников готовится в одном баке и выдается в одну посуду (кастрюля).

4.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и вес порции.

4.15. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда строго реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

4.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется «С» - витаминизация III-го блюда.

4.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет повар в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

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

5.1. Работа по организации питания воспитанников 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.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Детского сада.

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

5.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

проветрить помещение;

промыть столы теплой водой с применением моющих средств;

тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

5.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

перед сервировкой блюд над столом раздачи включается бактерицидная лампа;

во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начина с группы раннего возраста);

разливают третье блюдо;

подается салат;

разливается суп;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;

по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

дети приступают к приему первого блюда;

по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

подается второе блюдо и порционные овощи;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.7. Прием пищи педагогом и детьми может, осуществляется одновременно.

5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель .

5.9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в Детском саду предоставляется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

5.9.1. Индивидуальное меню должно быть разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.9.2. Выдача детям рационов питания осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем медицинских работников.

5.9.3. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании при соблюдении следующих условий: наличии холодильника (для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции), микроволновой печами для разогрева блюд.

## **6. Организация питьевого режима**

6.1. В Детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

6.2. Питьевой режим в Детском саду проводится в соответствии с санитарными требованиями

6.3. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду (выдается воспитателем). По желанию ребенка воспитатель или младший воспитатель группы удовлетворяет потребность в питье .

6.4. Воду дают детям в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном). Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

6.5. В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей

6.6. В Детском саду питьевой режим организуется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

6.6.1. Кипячение воды осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости, вода кипятится не менее 5 минут. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

6.6.2. Кипяченая вода выдается по графику, утвержденному заведующего Детского сада.

6.6.3. До раздачи детям, кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.

6.6.4. 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 инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается.

6.10. Организация питьевого режима отслеживается ежедневно. На пищеблоке отслеживание производит заведующая производства, на группах отслеживание производит медицинский работник .

## **7. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

7.1. В начале года заведующий Детского сада издает приказ об организации питания и назначении ответственных за питание, определяет функциональные обязанности.

7.2. Заведующий производства осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости.

7.3. Ежедневно ответственный за составление меню составляет меню - раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 11.00 часов утра подают

педагоги заведующей производства.

7.4. На следующий день до 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах заведующей производства, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.5. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет заведующая производства. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7.7. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **8. Контроль за организацией питания в Детском саду**

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Детском саду администрация руководствуется СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, программой ХАССП.

8.2. 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 10-дневного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

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

в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объектом) упаковки продуктов.

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

9.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Детского сада совместно с воспитателями:

организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;

оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

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;

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

проводит мониторинг организации питания.



**Лист рассылки и ознакомления**

<b>Ф. И. О.</b>	<b>Должность</b>	<b>№ копии</b>	<b>Дата выдачи бумажной копии</b>	<b>Подпись</b>
Сипко Н.Г.	Зав производством			
	Зам зав по АХЧ			
Катамадзе Л.В.	Зав складом			
Фасхутдинова	Мед сестра			
Андросова М.А.	Делопроизводитель			

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575786

Владелец Зотова Наталья Александровна

Действителен с 01.06.2021 по 01.06.2022