

Разработано и принято  
на педагогическом совете  
МАДОУ ЦРР д/с № 47  
Протокол № 1 от "30" августа 2016 года.



Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ ЦРР д/с № 47  
С.Н.Прохорова.  
30/08/2016 года.

## **Положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Калининграда центре развития ребёнка - детском саду № 47 ( МАДОУ ЦРР д/с № 47)**

### **1. Общие положения и область применения**

1.1. Положение по организации питания (далее — Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Калининграда центре развития ребёнка - детском саду № 47, расположенной по адресу: город Калининград ул.Красная, 99-105 (далее — ДОУ), разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО. СанПиН 2.4.1.3049–13», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, устава ДОУ.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте от 2 лет до 7 лет) в ДОУ, реализующей общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона у детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность родительского комитета по формированию рационов воспитанников; производству и реализации кулинарной продукции в ДОУ; хранению пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием воспитанников в ДОУ.

### **2. Задачи**

Основными задачами данного процесса являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием детей в ДОУ;
- гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд**

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров).

3.6. Для обеспечения реализации питьевого режима используется бутилированная вода, допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

### **4. Требования к составлению меню для обеспечения питания детей разного возраста**

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДООУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное

и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена отдельная технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. При наличии детей больных аллергическими заболеваниями составляется отдельное меню. Данные о детях, питающихся по гипоаллергенному меню, должны находиться на пищеблоке и в группах. Списки составляются на основании справки врача.

4.7. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

4.8. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в ДОУ.

4.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте рациона ребенка, вывешивая ежедневное меню в групповых и перед пищеблоком, а также на сайте ДОУ.

## **5. Выдача готовой пищи**

5.1. Выдача готовой пищи допустима только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек), назначенной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Контрольное блюдо выставляется в помещении раздачи на пищеблоке на каждый приём пищи.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При обнаружении в процессе готовки недоброкачественных продуктов, повар немедленно ставит в известность медицинскую сестру, администрацию учреждения. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. При приеме блюда с пищеблока следует обращать внимание на его температуру. Выдача готовых блюд воспитанникам ДОУ осуществляется в групповых помещениях. Во избежание несчастных случаев ответственность возлагается на воспитателя и младшего воспитателя. При порционировании первого блюда воспитанники не должны находиться за столами или в обеденной зоне во избежание ожогов.

5.4. Непосредственно после приготовления пищи необходимо отобрать суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Пробу отбирают стерильными и прокипяченными

лодками в стерильную или прокипячённую стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до + 6 градусов в отдельном холодильнике или специально отведённом месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

## **6. Организация питания детей на группах.**

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических и других навыков во время приёма пищи детьми;

6.2. Навыки поведения за столом формируются согласно возрасту.

6.3. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утверждённому заведующим.

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

6.5. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с хозяйственным мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть спецодежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

6.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

6.7. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений.

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

6.9. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки на столы ставятся хлебницы с хлебом, салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с первого блюда;
- по окончании приёма первого блюда, младший воспитатель убирает со столов из-под него тарелки;
- подаётся второе блюдо и салат (порционные овощи);
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда;
- после окончания еды дети аккуратно промокают рот салфеткой, вытирают руки, благодарят за еду и выходят из-за стола.

6.10. Нельзя разрешать детям выходить из-за стола с куском хлеба или другой пищей. Детям, окончившими еду раньше других, можно разрешить выйти из-за стола и заняться спокойными играми.

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

6.12. Во время кормления взрослый обогащает словарь названием блюд, их качеств, знаниями о процессах приготовления, говорят о приятном виде, вкусе, запахе пищи, её пользе, стараются сосредоточить каждого ребёнка на еде. Разговоры на посторонние темы не допускаются.

6.13. Во время исполнения раздачи пищи младший воспитатель и воспитатель соблюдают все рекомендации по питанию детей больных аллергическими заболеваниями, уделяют внимание детям с пониженным аппетитом.

## **7. Контроль при организации питания детей в ДОУ**

7.1. При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами.

7.2. Контроль за данным процессом должен осуществляться руководителем. Функции контроля могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Контроль проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность ответственного лица, с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДОУ (структурного подразделения) и внепланово.

7.3. Заведующий ДОУ (руководитель структурного подразделения):

- несет ответственность за правильную организацию питания детей в ДОУ;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств; следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для ДОУ;
- контролирует реализацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
- периодически проверяет организацию питания детей в группах.

7.4. Медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

7.5. Кладовщик несёт ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов

по организации питания в учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов питания на пищеблок в соответствии меню.

7.6. Медицинский и групповой персонал несут ответственность за выполнение назначений врача по индивидуальному питанию детей, болеющих аллергическими заболеваниями непосредственно в группах по специальному меню.

7.7. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребёнку положительной нормы питания во время кормления ( завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), в том числе детям, больных аллергическими заболеваниями.

7.8. Все работники учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причинённый здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

## **8. Отчетность**

8.1. Заведующий ДООУ должен осуществлять ежемесячный анализ деятельности.

8.2. Отчеты необходимо довести до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Источник: <https://www.resobr.ru/article/58918-qce-16-m8-osnovnye-trebovaniya-k-razrabotke-polojeniya-ob-organizatsii-pitaniya-v-dou>

Любое использование материалов допускается только при наличии гиперссылки.