

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 57 «Родничок» комбинированного вида».

П Р И К А З

От «25» января 2021 г.  
Об организации питания в ДОО

№ 38 - ОД.

В целях создания оптимальных условий для укрепления здоровья и физического развития воспитанников, обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать полноценное, сбалансированное питание детей в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ответственность за организацию питания возложить на Кожинovu Надежду Сергеевну, медицинскую сестру
2. Кожиновой Н.С., медицинской сестре организовать:
  - 2.1. соблюдение Примерного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - 2.2. ежедневное информирование о ежедневном меню на день;
  - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 2.4. замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 2.5. осуществление контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 2.6. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - 2.7. осуществление контроля правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 2.9. ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильностью её хранения;
  - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;
  - 2.11. осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
  - 2.12. осуществление контроля за последовательностью (поточностью) технологических процессов приготовления пищи;

- 2.13. осуществление контроля за организацией обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- 2.14. осуществление контроля за регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней, наличием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения, сбором пищевых отходов, мероприятиями по борьбе с насекомыми и грызунами;
- 2.15. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, а также лицами, участвующими в раздаче пищи детям регистрация результата осмотра в журнале «Журнал здоровья сотрудников».
3. Кладовщику Масляковой Марине Борисовне организовать:
  - 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - 3.2. работу с поставщиками продуктов;
  - 3.3. контролем за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением;
  - 3.4. за оценкой качества поступающих продуктов (бракераж): ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
  - 3.5. строгое соблюдение условий и сроков реализации хранения продуктов (соблюдение правил товарного соседства, сроков хранения сыпучих продуктов, овощей);
  - 3.6. строгое соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;
4. Возложить ответственность на поваров Политыкину Ольгу Ивановну, Архипову Наталью Юрьевну за:
  - 4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - 4.2. строгое соблюдение технологических процессов приготовления пищи в соответствии с технологическими картами приготовления блюд и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
5. Возложить ответственность на воспитателей групп за:
  - 5.1. обеспечение режима приема пищи детьми;
  - 5.2. соблюдение санитарных, культурно – гигиенических, эстетических условий приема пищи;
  - 5.3. формирование навыков самообслуживания у детей и соблюдение правил этикета;
  - 5.4. соблюдение объема порций и температуру блюд, привлечение внимания детей к блюду, учет вкусовых пристрастий детей;
  - 5.5. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
  - 5.6. информирование родителей посредством размещения ежедневного меню в родительских уголках с целью обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в образовательной организации и дома;
6. Утвердить обязательную документацию по организации питания в детском саду:
  - Меню-требование;
  - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
  - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
  - Журнал Здоровья сотрудников;
  - Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
  - Технологические карты приготовления блюд;
  - Накопительная ведомость;
  - Журнал регистрации отходов продуктов при холодной и кулинарной обработке;

- Журнал санитарного состояния;  
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;  
Таблицы замены продуктов по основным пищевым веществам.
7. Утвердить Положение об организации детского питания в МБДОУ.
  8. Утвердить Примерное 10-ти дневное меню МБДОУ.
  9. Ежедневный контроль за качеством готовой продукции и разрешение к выдаче дает бракеражная комиссия с соответствующей записью в бракеражном журнале готовой продукции, под которой расписывается повар и члены комиссии.
  10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОО

О.Л. Вострикова

Приказ объявлен 25.01.2021 года.





**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации детского питания**  
**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 57» муниципального образования Кандалакшский район**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано Федеральным законом Российской Федерации от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Приказ Минпросвещения России от 31.07.2020 № 373 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования; Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательное учреждение «Детский сад № 57» муниципального образования Кандалакшский район (далее Учреждении) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья и физического развития воспитанников, обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**2. Требования к организации питания детей в Учреждении**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждении, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОО.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

**3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; второй завтрак – 5%. обед – 30-35%; уплотненный полдник 30-35%

3.2. При организации питания необходимо руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей воспитанников в энергии и пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и рекомендуемых суточных наборов продуктов.

3.3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны строго соответствовать возрасту ребенка;

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
от 25.01.2021 № 38-ОД

Заведующий МБДОУ

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации детского питания**  
**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 57» муниципального образования Кандалакшский район**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано Федеральным законом Российской Федерации от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Приказ Минпросвещения России от 31.07.2020 № 373 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования; Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательное учреждение «Детский сад № 57» муниципального образования Кандалакшский район (далее Учреждении) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья и физического развития воспитанников, обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**2. Требования к организации питания детей в Учреждении**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждении, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОО.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

**3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; второй завтрак – 5%. обед – 30-35%; уплотненный полдник 30-35%

3.2. При организации питания необходимо руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей воспитанников в энергии и пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и рекомендуемых суточных наборов продуктов.

3.3 Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.5. На основе примерного десятидневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

3.6. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. 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;
- перечень пищевых продуктов запрещенных к использованию в питании детей;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего Учреждения, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и объема порций.

3.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, начальника хозяйственного отдела после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

4.1. 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.

4.2. Организация питания на группах осуществляется строго по режиму дня, утвержденному заведующим Учреждения.

4.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

4.4. Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру 60-65°

Холодные закуски, салаты, напитки не ниже +15°;

4.5. Соблюдение объема порций при раздаче пищи.

4.6. С целью привлечения детей к приему пищи необходимо учитывать вкусовые пристрастия детей.

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

### **5. Порядок учета питания**

5.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственных за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 08.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего

5.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Главы администрации муниципального образования Кандалакшский район.

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

### **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.**

6.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

6.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

6.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

6.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОО, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

### **7. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении.**

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;

7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

7.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения.