

**Принято**

Общим собранием работников  
МДОАУ №106  
Протокол №1 от 13.01.2025 г.

**Утверждено**

Заведующий МДОАУ №106  
Приказ №7/1 от 13.01.2025 г

**Положение**

**об организации общественного питания воспитанников  
муниципального дошкольного образовательного автономного  
учреждения «Детский сад № 106»**

г. Оренбург

## **1. Общие положения**

Положение об организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 106», (Далее – Положение), разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 28 декабря 2024 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом дошкольной организации.

Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольной организации.

Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания и определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольной организации.

Организация общественного питания воспитанников в дошкольном образовательном автономном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком услуги», как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

Порядок поставки услуги по организации общественного питания воспитанников определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

Организация общественного питания воспитанников дошкольной организации осуществляется работниками поставщика услуги по организации общественного питания воспитанников общественного питания.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

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

Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются:

- рациональное и сбалансированное питание, соответствующее возрастным физиологическим потребностям детей;
- качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников 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;
- соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### **3. Требования к организации питания воспитанников**

Дошкольная организация обеспечивает контроль за деятельностью поставщика услуги по организации общественного питания за его организацией работы по производству, реализации и потреблению продукции общественного питания для воспитанников, посещающих детский сад, определяющейся установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых может создать угрозу жизни и здоровья детей.

На пищеблоке дошкольной организации должны быть созданы все условия, чтобы исключить риск микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками пищеблока.

Оборудование пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение.

Для приготовления пищи используется электрооборудование.

Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда должны применяться в соответствии с маркировкой.

Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Дошкольная организация осуществляет контроль за поставкой продуктов питания на склад дошкольной образовательной организации, которую осуществляет поставщик услуги по организации общественного питания воспитанников:

- товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- прием пищевой продукции на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются работником поставщика услуги общественного питания воспитанников в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ.

#### **4. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. 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.

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

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

Дошкольная организация должна быть обеспечена холодильными и морозильными камерами. Кроме этого, пищеблок должен иметь кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов поставщик услуги по организации общественного питания обязан вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

#### **5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

Воспитанники дошкольной организации получают питание согласно установленному и утвержденному, руководителем предприятия общественного питания, осуществляющего поставку услуги по организации общественного питания воспитанников дошкольной организации и согласованному заведующим детским садом.

Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется Акт с указанием причины. В меню вносятся изменения, утверждаются руководителем предприятия общественного питания, осуществляющего поставку услуги по организации общественного питания воспитанников дошкольной организации и согласовывается заведующим детским садом. Исправления в меню не допускаются.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Контроль качества питания, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), кладовщик, ответственные лица, назначенные дошкольной организацией.

## **6. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

Изготовление продукции, поступающей на стол воспитанников дошкольной организации, должно производиться в соответствии с утвержденным меню, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, разработанным и утвержденным руководителем организации, осуществляющей поставку услуги по организации общественного питания воспитанников, или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Контроль за организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения ежедневного меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы должны храниться не менее

48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, 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.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного учреждения.

В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- согласование, утвержденного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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.

Помощник воспитателя обязан:

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

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; разливают III блюдо;
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании приема первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **7. Ответственность и контроль за организацией питания**

Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОО и поставщиком услуги по организации общественного питания воспитанников, отражены в Договоре на поставку услуги по организации общественного питания воспитанников.

К началу нового календарного года заведующим ДОО издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий дошкольной организацией, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольной организации.

## **8. Заключительные положения**

Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОО, принимается общим собранием работников ДОО и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.