

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 56 «Северяночка»**

Согласовано:

на педагогическом совете

Протокол

№ 01 от 10.09.2015 г.

Утверждаю:

Заведующий

МБДОУ ДС № 56 «Северяночка»

Л.В. Пономарева

Приказ № 538 от 09.10.2015 г.



**Положение  
об организации питания детей  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения детского сада №56 «Северяночка»**

**I. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания детей (далее – Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №56 «Северяночка» (далее МБДОУ ДС № 56 «Северяночка») разработано на основании ч.1,2.ст.37 Федерального закона от 29.12.2012г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Устава МБДОУ ДС №56 «Северяночка».

1.2. Настоящее Положение устанавливает требования к организации питания детей в МБДОУ ДС № 56 «Северяночка».

**II. Требования к оборудованию пищеблока,  
инвентарю, посуде**

2.1. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

2.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям Сан ПиН.

2.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

2.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

2.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

2.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованым керамической плиткой.

2.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

2.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима мытья посуды.

2.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

2.11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

2.12. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

2.13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

2.14. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркованную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

2.15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркованной таре.

2.16. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркованные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых

проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

2.17. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.18. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

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

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ ДС № 56 «Северяночка» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании который хранится в течение года.

3.3. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуется приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркованных емкостях.

3.5. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

3.6. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухом прохладном помещении (холодильнике) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркованной емкости в производственном помещении.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении;

капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °C.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °C.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

3.7. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

3.8. Молоко, поступающее в учреждение, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

3.9. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркованные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

3.10. В перечень технологического оборудования включено не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

3.11. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркованные ванны и (или) емкости. Допускается использование дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

3.13. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

3.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

3.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C.

3.17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

3.18. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

3.19. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.

3.20. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

3.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная пробы готовой продукции (все готовые блюда). Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний пищевые продукты используются в соответствии с требованиями СанПиН.

3.23. В МБДОУ ДС № 56 организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов и бутилированную воду для детского питания.

#### **IV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

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

4.2. Питание детей в МБДОУ ДС № 56 «Северяночка» организовано в соответствии с примерным 10 – дневным меню, утвержденным заведующим, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

4.3. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

4.4. При составлении примерного меню энергетическая ценности (калорийность) суточного рациона по отдельным приемам пищи распределяется согласно требованиям СанПиН:

Завтрак (20 - 25%)

2 завтрак (5%)

Обед (30 - 35%)

Полдник (10 - 15%)

/или уплотненный

полдник (30 - 35%)

Ужин (20 - 25%)

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

4.5. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

4.6. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупуальных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать СанПиН.

4.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

4.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания учреждения составлять меню-требование.

4.9. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп.

4.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в учреждении, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

## V. Организация питания детей в группах

5.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми (эстетики питания).

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждения.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

5.5. При организации питания детей воспитатель:

- создает спокойную обстановку перед приемом пищи;
- тщательно моет детям руки;
- закрепляет за каждым ребенком постоянное место;
- создает у детей хорошее настроение;
- во время кормления детей не торопит, следит за тем, чтобы дети тщательно пережевывали пищу, не отвлекает детей посторонними разговорами.
- осуществляет индивидуальный подход к детям;
- воспитывает навыки культурного поведения за столом.

5.6. В группах раннего возраста детей докармливают.

## **VI. Контроль за организацией питания**

6.1. Контроль за организацией питания детей осуществляет заведующий МБДОУ ДС № 56, медицинский работник, комиссия по осуществлению внутреннего контроля за организацией питания, бракеражная комиссия.

6.2. Состав комиссии по осуществлению внутреннего контроля за организацией питания, бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего.

6.3. Комиссия осуществляют контроль согласно Положению о деятельности Комиссии.

6.4. Основные направления контроля за организацией питания воспитанников:

6.4.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблоков, посуды, инвентаря, оборудования пищеблока, состояние централизованных источников водоснабжения, водоотведения.

6.4.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, порядок их хранения.

6.4.3. Технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.

6.4.4. Организация работы бракеражной комиссии.

5.4.5. Отпуск горячего питания по результатам оценки качества готовых блюд бракеражной комиссией.

5.4.6. Соблюдение требований личной гигиены работниками и воспитанниками, работниками пищеблока

5.4.7. Своевременность прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока.

5.4.8. Наличие бактерицидных ламп для дезинфекции в пищеблоке.

5.4.9. Проведение санитарно-просветительской работы с воспитанниками, родителями, работниками по профилактике острых кишечных инфекций.

5.5. Контроль за соблюдением натуральных норм питания проводится медицинским работником.

5.6. Контроль за составлением меню - раскладок проводится медицинским работником при непосредственном участии в составлении меню - раскладок, а также при проведении периодических расчетов химического состава и калорийности питания детей.

5.7. В контроле за организацией питания принимают участие представители органов самоуправления МБДОУ ДС № 56 «Северяночка» (представители Совета родителей учреждения, представители первичной профсоюзной организации, попечительского совета).

## **VI. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ**

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ ДС №56 «Северяночка» на основании табелей посещаемости воспитанников.

8.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств.

8.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза норм и численности детей в учреждении.

## **VII. Документация по организации питания детей**

7.1. Документация по организации питания оформляется согласно требованиям делопроизводства и хранится в течение пяти лет.

## **VIII. Заключительные положения**

8.1. В настоящее Положение по мере необходимости могут вноситься изменения и дополнения.

8.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.