

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий ГБДОУ НАО  
«Детский сад п. Хорей-Вер»  
\_\_\_\_\_ АИ. Чупрова  
«09» января 2024 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в ГБДОУ НАО «Детский сад п. Хорей-Вер»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного образовательного учреждения Ненецкого автономного округа «Детский сад п. Хорей-Вер» (далее – **Учреждение**) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 2023 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 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом Учреждения.

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения.

1.4. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками Учреждения.

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

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников 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 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 ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### 3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Департаментом образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа, с территориальным органом Роспотребнадзора по НАО и Архангельской области.

3.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса Учреждения, утверждаемых в установленном порядке.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока Учреждения обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- 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 Учреждения.

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

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

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

3.10. 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.

3.11. 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.

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

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3.14. Для организации питания ответственные работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное 10-ти дневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- положение о бракеражной комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания.

#### 4. Порядок поставки продуктов и их хранение

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.5. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, 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.

4.7. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

4.9. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего хозяйством Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.10. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

## 5. Организация питания в Учреждении

5.1. Медицинский персонал (при наличии) или заведующий хозяйством (назначенное ответственное лицо за организацию питания в Учреждении), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в журнал здоровья на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

5.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим Учреждения или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5.3. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню осуществляет заведующий Учреждения.

5.4. Всем воспитанникам предоставляется четырехразовое горячее питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых помещениях.

5.5. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утвержденным заведующим Учреждения. Отпуск пищи осуществляется по заявкам воспитателей групп. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями накануне и уточняется на следующий день не позднее 8 часов утра.

5.6. Отбор суточной пробы осуществляется поварами пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

5.8. 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.

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

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

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);

- крошек 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.

5.12. Примерное 10-ти дневное меню разрабатывает заведующий хозяйством (ответственный за питание) при взаимодействии с работниками пищеблока. Заведующий согласовывает меню с территориальным отделом Роспотребнадзора по НАО и Архангельской области, а затем принимает и визирует его.

Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с заведующим Учреждения. При наличии медицинских показателей для детей формируется рацион диетического питания.

5.13. Ежедневно меню вывешивается в групповых ячейках. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

5.14. В Учреждении предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

Ответственные за питьевой режим назначаются заведующим Учреждения отдельным приказом.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Учреждении.

5.15. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, помощника воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.16. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

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

## 6. Финансовое обеспечение

6.1. Финансирование питания воспитанников Учреждения осуществляется за счет:

- бюджетных ассигнований окружного бюджета;

- средств родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми (родительская плата).

6.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

6.3. Льготные категории детей освобождаются от оплаты за питания в соответствии с приказами Департамента образования, культуры и спорта НАО.

## 7. Обязанности участников процесса организации питания

7.1. Заведующий:

- создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении в соответствии с

федеральными, региональными нормативными актами, а также с федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим положением;
- назначает ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания воспитанников на родительских собраниях и на Общих собраниях коллектива;
- к началу нового года заведующий издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в Учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяет их функциональные обязанности.
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим хозяйством в Учреждении отражаются в должностных инструкциях.

### 7.3. Ответственный за питание (заведующий хозяйством):

- контролирует деятельность помощников воспитателей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками обедов;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания;
- обеспечивает своевременную организацию ремонта или замены технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает кухонный блок и групповые ячейки достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

### 7.4. Повара и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

### 7.5. Воспитатели:

- ежедневно представляют заведующему хозяйством (ответственный по питанию) заявку для организации горячего питания на количество воспитанников на следующий день;
- ежедневно утром до 10 часов уточняют представленную накануне заявку по реальному количеству воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- информируют родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на Общем собрании коллектива, на заседаниях педсоветов Учреждения предложения по улучшению качества горячего питания.

### 7.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю группы о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- предупреждают воспитателя группы об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания (представляют медицинскую выписку);
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в Учреждении;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

## 8. Контроль за организацией питания. Ответственность

8.1. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

### 8.2. Заведующий Учреждения обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока Учреждения и мест приема пищи воспитанниками достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

### 8.3. Ответственный (заведующий хозяйством) за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (в том числе медицинский работник) Учреждения осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

8.4. Лицо, ответственное за организацию питания (заведующий хозяйством), осуществляет учет питающихся детей.

8.5. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением, или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей, согласно действующим законодательствам.

8.6. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление Учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготы или компенсации на питание ребенка.

8.7. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленных федеральными законами.

## 9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Общем собрании коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Учреждением.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок.

9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

