

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 60**  
**МАДОУ детский сад № 60**

620025 г. Екатеринбург, переулок Утренний, 3  
E-mail: mdou60@eduekb.ru  
Телефон/факс: 8 (343) 252-35-53/252-35-53  
ИНН 6685037867 КПП 668501001 ОГРН 1136685014872

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МАДОУ детского сада № 60  
Пантюхина В.В.  
Приказ от 14.01.2021 № 26-0

**Положение**

**об организации питания воспитанников  
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 60**

**I. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 60 (далее - Положение) устанавливает порядок организации питания, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 60 (далее – МАДОУ детский сад № 60 или образовательная организация).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом образовательной организации.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МАДОУ детском саду № 60, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учёта питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в образовательной организации и документацию.

1.4. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в рамках Федерального закона от 18.07.2011 №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

## **II. Особенности организации питания воспитанников в МАДОУ детском саду № 60**

2.1. Образовательная организация обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Организация питания в МАДОУ детском саду № 60 осуществляется штатными работниками образовательной организации, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.4. Пищеблок образовательной организации оборудован в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.4.1. В состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, моечная для посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.4.2. Пищеблок образовательной организации оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

2.4.3. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь

2.5. В образовательной организации питание осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в диетическом питании.

2.6. Меню разрабатывается непосредственно в образовательной организации и утверждается заведующим МАДОУ детского сада № 60.

2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух недель. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

2.8. В целях информирования родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания детей, на информационных стендах у пищеблока и в раздевалке каждой группы размещается следующая информация:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды – поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2С до +6С.

2.10. В образовательной организации для нуждающихся детей организуется диетическое питание.

2.10.1. Диетическое питание организуется для нуждающихся детей в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанников назначениями лечащего врача.

2.10.2. Выдача диетического питания осуществляется в соответствии с утвержденным меню, под контролем лиц, назначенных приказом заведующего МАДОУ детского сада № 60.

2.11. Питьевой режим в образовательной организации организован с использованием кипяченой воды с соблюдением следующих требований:

- кипятить воду нужно не 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды для её раздачи проводят не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается, ополаскивается.

Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

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

### **III. Организация питания в группах**

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

- в соблюдении безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утверждённому заведующим МАДОУ детского сада № 60.
- 3.3. Категорически запрещается привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- проветрить помещение;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - промыть столы горячей водой с моющим средством;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, к дежурству могут привлекаться воспитанники с 5 лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливается 3 блюдо;
  - в салатницы, согласно меню, раскладывается салат;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;
  - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

#### **IV. Порядок учета питания**

- 4.1. В начале учебного года приказом заведующего МАДОУ детского сада № 60 назначается ответственный за питание.
- 4.2. Ежедневно ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей.
- 4.3. Ежедневное меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые подают воспитатели до 12.00 часов.
- 4.4. Ежедневно в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюда оформляется членами бракеражной комиссии актом, составленном в произвольной форме.

4.7. В дальнейшем дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту, составленному в произвольной форме. Возврат не производится, если: они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости. Число дето-дней должно строго соответствовать числу воспитанников, стоящих на питании в меню-требовании.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату за присмотр и уход, размер которой устанавливается Учредителем.

## **V. Контроль организации питания**

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

5.2. Контроль за организацией питания детей осуществляет администрация Учреждения.

5.3. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении к контролю могут привлекаться члены Совета родителей или представители иных органов управления Учреждением.

## **VI. Документация**

В образовательной организации должны быть следующие документы по вопросам организации питания воспитанников:

- Положение об организации питания воспитанников
- Договоры на поставку продуктов питания
- Примерное 20-дневное меню
- Технологические карты кулинарных блюд
- Меню приготовляемых блюд
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья
- Ведомость контроля за рационом питания
- Гигиенический журнал (сотрудники)

## **VII. Заключительные положения**

7.1. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, решаются Учреждением в соответствии с требованиями санитарного законодательства и принятых в соответствии с ним подзаконных актов.

7.2. Настоящее положение действует до принятия нового.

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
МАДОУ детского сада № 60  
Протокол № 3 от 11.01.2021

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430352

Владелец Пантюхина Валентина Владимировна

Действителен с 17.04.2024 по 17.04.2025