

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 208» городского округа Самара

Россия, 443028, г. Самара, поселок Мехзавод, квартал 5, дом 9

Тел./ факс: (846) 957-04-60; тел.(846) 957-50-47 e-mail:[mdou208sad@yandex.ru](mailto:mdou208sad@yandex.ru)

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
МБДОУ «Детский сад № 208»  
г.о. Самара

Протокол № 1  
от «12» января 2021 г.

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании Совета МБДОУ  
«Детский сад № 208»  
г.о. Самара

Протокол № 1  
от «12» января 2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Приказ заведующего  
МБДОУ «Детский сад № 208»  
г.о. Самара № \_\_\_\_\_  
от «12» января 2021 г.  
О.Н. Быкова



**Положение об организации питания воспитанников  
муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад общеразвивающего вида № 208»  
городского округа Самара**

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 208» городского округа Самара (далее – Положение, МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37, санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара (далее – воспитанников), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников от 2 до 7 лет.

1.3. МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара являются создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантированием качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организацию питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоках, выдачу готовой пищи в группы и пр.) осуществляется специализированная компания, в соответствии с заключенными договорами.

1.6. Оплата за питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара осуществляет как за счет средств бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей).

Ответственность за соблюдение санитарно - эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство специализированной компании, заведующего и заведующего хозяйством МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

## **2. Порядок организации питания воспитанников**

2.1. Питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара организовано специализированной компанией в помещениях пищеблока на основании ежегодно заключаемых договоров между МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара, специализированной компанией и представителем родителей (законных представителей) воспитанников, действующим на основании доверенностей.

2.2. Воспитанники получают 4-х разовое питание, обеспечивающее растущий организм основными пищевыми веществами и энергией. При организации питания учитываются нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.3. Питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара организовано в соответствии с примерным 10-и дневным циклическим меню, разработанным

по установленной форме с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей двух возрастных категорий с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях Приложение 7 СанПиН, утвержденным руководителем специализированной компании и заведующим МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

2.4. Примерное двухнедельное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или два последующие два дня не допускается.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и изделий. Технологические карты оформлены согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. При отсутствии каких-либо продуктов или контроле стоимости рациона питания разрешается вносить изменения в ежедневное меню. Изменения вносятся приказом заведующего МБДОУ «Детский сад № 208» г. о. Самара накануне дня внесения изменений.

2.6. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (куры), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (рыба, творог, сметана, сыр, яйцо, соки, фрукты и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.8. На основании утвержденного специализированной компанией примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню-требования с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.9. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в обед в третье блюдо (компот или кисель). Витаминизация блюд проводится медицинским работником МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда — в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) — в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную (банки) посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+6 °С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинскими работниками МБДОУ «Детский сад № 208» г. о. Самара.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20, указанных в Приложении 6, пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студеней, 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.

2.14. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом специализированной компании, имеющим санитарный паспорт, чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке. Шофер-экспедитор (грузчик) обязан иметь при себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

2.15. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их 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 течении года.

2.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.17. В помещениях пищеблоков работники специализированной компании проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Контроль осуществляется медицинской сестрой МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

2.18. Сотрудники специализированной компании, занятые приготовлением пищи для воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных

заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Контроль также осуществляется медицинской сестрой МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

2.20. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара производится осмотр сотрудников специализированной компании, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал осмотра на гнойничковые заболевания». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. При обнаружении подобных нарушений МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара незамедлительно информирует руководство специализированной компании.

2.21. Работающие на пищеблоке не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

В МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара должен быть 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 часов.

### **3. Требования к оборудованию пищеблока**

3.1. Пищеблок МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

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

3.3. Технологическое оборудование на пищеблоке размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

3.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими; для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других); доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х – хлеб, «Зелень»; посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду; кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

#### **4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников**

4.1. В МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара включает следующие вопросы:

обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным 10-ти дневным циклическим меню и ежедневным меню - требованием; правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами; качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции; соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей; качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.3. Для анализа используемого набора продуктов используется накопительная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований.

4.4. Для анализа рациона питания по всем показателям пищевой ценности используемого набора продуктов ведется Журнал подсчета калорийности.

#### **5. Организация питания в группах**

5.1. Питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара организуется непосредственно в помещении группы.

5.2. Выдача готовой кулинарной продукции на группы из пищеблоков производится строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

Доставки пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях (кастрюли, контейнеры). Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность, вид блюда (первое, второе, третье) и вес емкостей.

5.3. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.

5.4. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, 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.

5.5. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

5.7. Мытье и дезинфекция посуды осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

5.8. Воспитатель, помощник воспитателя при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками строго следят за соблюдением техники безопасности: не привлекают воспитанников к получению пищи с пищеблоков; воспитанникам запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи; воспитанники убирают посуду со стола только с помощью помощника воспитателя; воспитанники (с 3-х лет) привлекаются к сервировке стола только при участии помощника воспитателя; воспитанники соблюдают культуру питания (не разговаривают во время непосредственного приема пищи, не оставляют пищу во рту после выхода из-за стола и прочее).

5.9. Помощник воспитателя перед раздачей пищи обязан: промыть столы горячей водой с моющим средством; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.10. Подача блюд в каждый прием пищи соответствует требованиям этикета.

5.11. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи воспитанниками совершенствуют навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

5.12. Воспитатель и помощник воспитателя при необходимости докармливают воспитанников в группах младшего дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

## **6. Требования к деятельности бракеражной комиссии**

6.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

6.2. Деятельность бракеражной комиссии регулируется Положением о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

6.3. Состав бракеражной комиссии назначается приказом заведующего.

## **7. Контроль за организацией питания**

7.1. В МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара осуществляется следующие виды контроля за организацией питания воспитанников: **производственный контроль**, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара в части лабораторно-инструментального исследования по договору со специализированной компанией, осуществляющей питание воспитанников; **производственный контроль**, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара целью которого является соответствие помещений пищеблока и мест организации питания воспитанников в группах требованиям санитарно-бактериологического контроля, в соответствии с нормативными документами; **оперативный контроль заведующего**, заведующего хозяйством МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара целью которого является предупреждение нарушений в организации питания воспитанников.

## **8. Порядок учета питания.**

8.1. Постановку на питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара осуществляют педагоги, внося данные по воспитанникам в ежедневную сводную заявку.

8.2. Кладовщик МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара подают данные по воспитанникам, внесенным в заявку на питание кладовщику МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара, который формирует ежедневную заявку на питание воспитанников в специализированную организацию.

8.3. Табели посещаемости воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара заполняют педагоги. Табели посещаемости педагоги сдают в последний рабочий день отчетного месяца медицинскому работнику МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, включенных в заявку на питание и меню-требование специализированной организации.

8.4. Сверку воспитанников, включенных в заявку на питание и табелей посещаемости производит медсестра и кладовщик МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

8.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара на основании табелей посещаемости. Квитанции на оплату услуг, предоставляемых на каждого воспитанника, бухгалтерия МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара передает в группы МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

8.6. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) устанавливается Постановлением Главы Администрации городского округа Самара.

8.7. В случае несвоевременного снятия с питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара по вине родителей (законных представителей) услуги подлежат оплате в полном объеме. Приготовленные порции подлежат либо списанию по возникшим обстоятельствам и утилизации, либо выдаче в группы в качестве дополнительного питания воспитанников.

8.8. Информация об объемах субсидий (фактической потребности) из городского бюджета в целях возмещения затрат, связанных с оказанием услуг по предоставлению бесплатного питания льготным категориям за истекший месяц подается в Департамент образования Администрации городского округа Самара до 5 числа текущего месяца бухгалтерией МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара, на основании акта сверки и счета, выставленного специализированной организацией.

## **9. Отчетность и делопроизводство.**

9.1. Заведующий МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.

9.2. Отчеты об организации питания, деятельности бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара доводятся до всех участников образовательных отношений (Совета МБДОУ «Детский сад № 208» г. о. Самара, на общих (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

9.3. При организации питания оформляется необходимая документация:

Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара;

Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара;

Примерное 10-ти дневное меню; Технологические карты;



Приказ об организации питания;  
Приказ о создании бракеражной комиссии;  
План работы бракеражной комиссии на учебный год;  
Приказ о создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов;  
Приказ об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел;  
Приказ о создании комиссии по утилизации излишне приготовленной пищевой продукции;  
Приказы о замене блюд 10-ти дневного меню.

#### **10. Информирование родителей (законных представителей) воспитанников.**

10.1. Заведующий МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара знакомит родителей (законных представителей) воспитанников с Порядком организации питания в МБДОУ на первом организационном собрании для родителей (законных представителей) будущих воспитанников, на Общем собрании родителей не реже одного раза в год.

10.2. Информация об организации питания воспитанников размещается на официальном сайте Бюджетного учреждения в сети Интернет <https://детсад208.пф/documentation.html> и на информационном стенде ДОУ.

#### **11. Ответственность.**

11.1. Заведующий МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара несет ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

11.2. Работники МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара в соответствии со штанным расписанием и функциональными обязанностями, несут ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в МБДОУ «Детский сад № 208» г.о. Самара.

Прочитано, проинформировано,

схвачено печатью

) ЛИСТОМ

Засегающий МБДЮУ

№ 108 от 20.12.2010 г. Букцова

