

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 20 «ЮГОРКА»  
(МБДОУ №20 «ЮГОРКА»)**

ПРИНЯТО

решением Управляющего совета  
МБДОУ №20 «Югорка»  
протокол № 39 от 11.01.2021 \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 11.01.2021  
№ ДС20-11-7/1  
Заведующий МБДОУ №20 «Югорка»  
О.В.Собакинских

**Подписано электронной подписью**

Сертификат:

[Номер сертификата 1]

Владелец:

[Владелец сертификата 1]

Действителен: [ДатаС 1] с по [ДатаПо 1]

## ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ  
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
ДЕТСКОМ САДУ №20 «ЮГОРКА»**

г. Сургут

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН). Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №20 «Югорка».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №20 «Югорка» (далее - Учреждение) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

## **2. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания**

2.1. В учреждении должен проводиться производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (анализ опасностей и критические контрольные точки).

2.2. Прием пищевой продукции и 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в учреждении, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.4. Во время приготовления продуктов питания на пищеблоке должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

2.5. При изготовлении блюд необходимо исключить попадание посторонних предметов и частиц. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.6. Изготовление блюд должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим учреждения по технологическим картам. Наименование блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

2.7. Пищеблок учреждения должен быть оснащен технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления продуктов питания.

2.8. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.9. Для обеззараживания воздуха цеха пищеблока должны быть оборудованы бактерицидным оборудованием.

2.10. Все помещения пищеблока должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи воспитанников подвергаются уборке после каждого приема пищи.

2.11. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.12. Сотрудники пищеблока должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.13. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр работников пищеблока и младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в журнал согласно приложению 1. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра должен соответствовать числу работников на этот день.

### **3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение**

#### **вредного воздействия биологических факторов.**

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

3.2. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сыпучих продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.

3.3. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированные любым способом), посуда.

3.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

3.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции, работники пищеблока обязаны:

3.5.1. Оставлять в шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви.

3.5.2. 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.

3.5.3. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу.

3.5.4. Использовать одноразовые перчатки при приготовлении и раздаче блюд, подлежащие замене на новые при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд.

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников пищеблока оборудован отдельный туалет и душевая.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация в журналах (приложение 2 и 3) показателей температурного режима в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях.

#### **4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение**

##### **вредного воздействия химических факторов**

4.1. При использовании ингредиентов или продуктов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо информировать родителей (законных представителей) об их наличии.

4.2. С целью исключения опасности загрязнения продуктов питания токсическими химическими веществами запрещено проводить мероприятия по дератизации и дезинсекции во время приготовления пищи.

4.3. Запрещено хранение продуктов питания во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции.

4.4. Запрещено проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала и воспитанников (за исключением персонала учреждения, задействованного в проведении таких работ).

4.5. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, технологического и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока действия (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

##### **5. Санитарно -эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов**

5.1. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков должна соответствовать технологическим картам

##### **6. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении**

6.1. Воспитанники Учреждения получают пяти разовое питание, в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. (Приложение 4).

6.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с меню, разработанным по установленной форме (приложение 5) на основе физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН суточных наборов продуктов питания для возрастной категории детей с 1 до 7 лет. утвержденным заведующим Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели.

6.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

6.3.1. При составлении меню учитывается состояние здоровья детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях

6.3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%, второй завтрак -5%. обед - 35%: полдник — 15%, ужин - 25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

6.3.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +1-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам приведенным в приложении 6.

6.3.4. Меню должно содержать информацию в соответствии с приложением 5. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно приложению № 7

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6.5. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать приложению 8.

6.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания допускается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов с учетом пищевой ценности (приложение № 9)

6.7. 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.

6.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.). Комиссией по расследованию поставки некачественных продуктов оформляется документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требование не допускаются.

6.9. Питание детей 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

6.10. Питьевой режим должен соблюдаться с выполнением следующих требований:

6.10.1. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды в соответствии со списочным составом воспитанников.

6.10.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность, качество, соответствие обязательным требованиям.

6.10.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

6.10.4. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

6.10.5. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды соблюдаются следующие требования:

6.10.5.1. Кипятить воду необходимо не менее 5 минут

6.10.5.2. До раздачи детям, кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась

6.10.5.3. Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем, через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике

6.11. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

6.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (заместителя заведующего), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 10). Масса порционных блюд (приложение 11) 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.

6.13. Непосредственно после приготовления пищи назначенным ответственным работником пищеблока отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет медицинская сестра.

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

6.14.1. Использование пищевых продуктов, указанных в приложении 12

6.14.2. 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.

6.15. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, массы порций, калорийности порции.

6.16. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости.

6.17. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.18. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

## **7. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

7.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего контракта в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

7.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

7.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) ведется претензионная работа.

7.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной с оформлением возвратной накладной, претензионного акта.

7.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, кладовщик оперативно связывается со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование, ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал,

ответственный за приемку продукции. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд. Учреждение имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### **8. Производственный контроль за организацией питания детей**

8.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

8.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20

8.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей 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 двухнедельным 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.

8.4. Заведующим разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год.

8.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, представители Управляющего совета

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

9.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

9.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Управляющего совета, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости.

9.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.