

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Нижневартовска детский сад №80 «Светлячок»**

**ПРИНЯТО**

на собрании трудового коллектива  
МАДОУ города Нижневартовска ДС  
№80 «Светлячок»  
протокол №3 от 20 января 2022 года

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МАДОУ города  
Нижневартовска ДС №80  
«Светлячок»

\_\_\_\_\_ С.С. Гасымова  
приказ №14 от 20 января 2022 года

**СОГЛАСОВАНО**

с Советом родителей  
МАДОУ города Нижневартовска  
ДС №80 «Светлячок»  
протокол от №4 от 20 января 2022 года

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат  
610E59F3878F6F1F7CCBD1D8C7F6C26DC7F0D5EF  
Владелец Гасымова Светлана Сергеевна  
Действителен с 08.07.2021 по 08.10.2022

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального  
автономного дошкольного образовательного учреждения города  
Нижневартовска детского сада №80 «Светлячок»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию работы пищеблока и питания воспитанников, сотрудников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нижневартовска детском саду №80 «Светлячок» (далее – ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно - эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 №60833);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении

санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и здоровью детей и молодежи»;

— Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

— Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детского сада №80 «Светлячок».

1.3. Настоящее Положение устанавливает Правила организации питания воспитанников и сотрудников ДОУ, требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд, составлению основного (организованного) меню, качественному и количественному составу рациона питания воспитанников и сотрудников.

## **2. Поставка продуктов и их хранение**

2.1. Прием пищевой продукции в ДОУ осуществляется 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 в ДОУ не принимается.

2.2. Маркировочные ярлыки, сертификаты качества, декларации сохраняются до окончания реализации продукции.

2.3. Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

2.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в ДОУ, соответствуют требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция ДОУ, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ДОУ ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских

помещениях согласно приложению №1, 2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

2.6. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации питания воспитанников и сотрудников ДООУ не допускается.

2.7. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

2.8. При обнаружении некачественных пищевых продуктов, их недостатку или продукты, пришедшие в негодность в процессе их приготовления (при термической обработке) в день обнаружения оформляется актом, составленным комиссией в составе не менее 3 человек (кладовщик, бухгалтер, шеф-повар, медицинский работник, дежурный администратор) в течение одного часа с момента обнаружения.

2.9. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на пищеблоке ДООУ используются: отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), кухонная посуда.

2.10. Лица, выполняющие погрузку и выгрузку продовольственного сырья и пищевой продукции, используют рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

2.11. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и сотрудников ДООУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

### **3. Документальное обеспечение организации питания**

3.1. Для организации питания воспитанников и сотрудников в ДООУ необходимо наличие следующих документов, согласно приложениям, СанПиН 2.3./2.4.3590-20:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

#### **4. Требования к составлению меню для организации питания детей**

4.1. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

4.2. В ДООУ питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

4.3. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима ДООУ) для каждой возрастной группы детей согласно рекомендуемого образца приложения №8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

4.4. Меню утверждается заведующим ДООУ.

4.5. В ДООУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

4.6. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим ДООУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте. Наименования блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

4.7. Меню может предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом при 12- часовом пребывании организацию как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

4.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно приложению №11 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

4.9. При составлении основного (организованного) меню учитывается перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей согласно приложению 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

4.10. Соблюдаются требования к суммарному объему блюд по приемам пищи согласно таблице 3 приложения №9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, учитывая наименьшее допустимое значение вместо диапазона объемов.

- 4.11. Соблюдаются нормирование массы порций для детей в зависимости от возраста согласно таблице 1 приложения №9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.12. Используется ассортимент среднесуточных наборов продукции для организации питания детей и значение потребности по ряду пищевых продуктов согласно таблице 1 приложения №7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.13. Учитываются конкретные значения распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи согласно таблице 3 приложения №10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.14. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, по каждому приему пищи.
- 4.15. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания детей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 4.16. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 4.17. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается на информационных стендах для родительской общественности.

## **5. Требования к помещению и оборудованию пищеблока ДОО при организации питания детей и сотрудников**

5.1. В состав комплекса помещения для приготовления и раздачи пищи в ДОО предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

- 5.2. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
- 5.3. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.
- 5.4. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
- 5.5. Не допускается использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 5.6. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполненные из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнена из дерева твердых лиственных пород. Для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
- 5.7. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.
- 5.8. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются в зоне приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.
- 5.9. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
- 5.10. Помещение пищеблока ДОО обеспечены локальными вытяжными системами, исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 5.11. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнены из материалов, позволяющая проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.
- 5.12. Запрещен ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

## **6. Выдача готовой пищи**

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии, приготовленной пищевой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

## **7. Организация питьевого режима в ДОУ**

7.1. При организации питьевого режима в ДОУ используется упакованная питьевая вода промышленного производства.

7.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

7.3. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения кипячения воды не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в ДОУ в произвольной форме.

7.4. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на

одного ребенка.

## **8. Контроль организации питания**

8.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.

8.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет заведующий ДОУ. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта, справки. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года заведующим ДОУ и внепланово.

8.3. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за использованием бюджетных средств на питание; следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для ДОУ;
- контролирует организацию доставки продуктов в ДОУ, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

## **9. Организация питания сотрудников в ДОУ**

9.1. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе личному заявлению.

9.2. Сотрудники имеют право получения обеда (второе блюдо, хлеб, напиток).

9.3. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или отдельно в специально отведенном для этой цели помещении.

9.4. Обслуживающий персонал обедает в установленный обеденный перерыв.

- 9.5. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).
- 9.6. Приготовление блюд производится работниками пищеблока ДООУ.
- 9.7. Для организации питания сотрудников, так же, как и для воспитанников, используются продукты, отпускаемые для этой цели торговыми организациями, с которыми заключены договора на поставку продуктов питания.
- 9.8. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт по утвержденному заведующим основного (организованного) меню. Основное (организованное) меню составляется накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении основного (организованного) меню определяются нормы на каждого сотрудника, проставляя норму выхода блюд. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей от 3 лет до прекращения образовательных отношений.

### **10. Бухгалтерский учет питания сотрудников**

- 10.1. Расход продуктов и получение денег за питание сотрудников ДООУ оформляется через бухгалтерию, ведущую учет.
- 10.2. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.
- 10.3. Сотрудник, зачисленный на получение питания, производит оплату по квитанции путем перечисления денежных средств на расчетный счет ДООУ авансом до 10 числа месяца. Окончательный расчет за фактическую стоимость питания производится в месяце, следующем за отчетным. При окончательном расчете сотруднику выдается квитанция на фактическую сумму долга. При невнесении (неуплате) аванса, период отпуска – питание сотруднику прекращается.
- 10.4. Ответственность за строгое соблюдение установленного настоящим положением порядка организации питания сотрудников несет заведующий и главный бухгалтер ДООУ.
- 10.5. Фактическая стоимость питания сотрудников определяется по средней стоимости списанных продуктов питания за текущий месяц. Начисление за питание сотрудников производится по фактическим затратам продуктов в соответствии с утвержденным меню – требованием согласно таблице питания сотрудников ДООУ.
- 10.6. Для учета питающихся сотрудников шеф – повар ДООУ ведет таблицу питания и сдает в последний рабочий день месяца в бухгалтерию.
- 10.7. Бухгалтерский учет средств, полученных от питания сотрудников ведется в рамках средств, полученных от приносящей доход деятельности.
- 10.8. Денежные средства, полученные от питания сотрудников, могут использоваться только на оплату продуктов питания по договорам,

заключенным с поставщиками продуктов.

## **11. Заключительные положения**

11.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения заведующим ДОУ и действует до принятия нового Положения.

11.2. Изменения в настоящее Положение вносятся на основании изменений нормативно-правовых актов.