

## ПРИНЯТО

Решением педагогического совета  
МБДОУ д/с № 175  
Протокол № 1 от «31»  
августа 2023 г.

## УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 771/ед  
от «31» августа 2023 г.  
заведующий МБДОУ д/с № 175



С. В. Скокова  
ФИО

## ПРИНЯТО

с учетом мнения  
Родительского комитета  
МБДОУ д/с № 175  
от «29» августа 2023 г. № 1

## ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска "Детский сад № 175 "Лигренок"**

### 1. Общие положения

Настоящее Положение регламентирует организацию работы пищеблока и питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 175 «Лигренок»

1.1. 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 МБДУ « Детский сад № 175»

1.2. 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, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

## **2. Организация питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании**

2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) по назначению лечащего врача.

2.2. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.3. Выдача детям рациона питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных организации.

2.4. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

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

3.1. Прием пищевой продукции в ДООУ 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 ДООУ не принимается.

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

3.4. 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.

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

3.6. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ДООУ 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.

3.7. 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.

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

3.9. При обнаружении некачественных пищевых продуктов, их недостачу 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.

3.10. 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.

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

3.12. 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.

#### **4. Документальное обеспечение организации питания**

4.1. 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;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

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

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. Меню утверждается заведующим ДООУ.

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

5.6. 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.

5.7. 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%.

5.8. 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.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. Соблюдаются нормирование массы порций для детей в зависимости от возраста согласно таблице 1 приложения №9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. 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.

5.15. 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.

5.16. 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.

5.17. 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.

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

6.1. 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.

6.2. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

6.3. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

6.4. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

6.5. Не допускается использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. 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.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. Запрещен ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

## **7. Выдача готовой пищи**

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

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

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

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

8.3. 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 освободиться 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.

8.4. 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.

## **9. Контроль организации питания**

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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.

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

10.1. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.

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

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

10.4. Обслуживающий персонал обедает в установленный обеденный перерыв.

10.5. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

10.6. Приготовление блюд производится работниками пищеблока ДОУ.

10.7. 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.

10.8. 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.

## **11. Бухгалтерский учет питания сотрудников**

11.1. Расход продуктов и получение денег за питание сотрудников ДООУ оформляется через бухгалтерию, ведущую учет.

11.2. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

11.3. 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.

11.4. Ответственность за строгое соблюдение установленного настоящим положением порядка организации питания сотрудников несет заведующий и главный бухгалтер ДООУ.

11.5. 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.

11.6. Для учета питающихся сотрудников шеф – повар ДООУ ведет таблицу питания и сдает в последний рабочий день месяца в бухгалтерию.

11.7. Бухгалтерский учет средств, полученных от питания сотрудников ведется в рамках средств, полученных от приносящей доход деятельности.

11.8. Денежные средства, полученные от питания сотрудников, могут использоваться только на оплату продуктов питания по договорам, заключенным с поставщиками продуктов.

## **12. Заключительные положения**

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

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