



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №26  
СТАНИЦЫ ПАВЛОВСКОЙ

ПРИКАЗ

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_

ст. Павловская

**Об организации питания в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 26 станицы Павловской**

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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", на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями, Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МКДОУ детский сад № 26 станицы Павловской, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение об организации питания Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 26 станицы Павловской (Приложение 1).

2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников МКДОУ детский сад № 26 на Ляшко Т.И., старшую медсестру.

2.1. Ляшко Т.И., старшей медсестре:

- осуществлять организацию питания детей в учреждении в соответствии с **10-дневным перспективным меню**;

- строго следить за выполнением среднесуточных норм питания, заполнять и анализировать таблицы питания за десятидневку;

- контролировать процесс закладки продуктов, качественное приготовление пищи в соответствии с технологией приготовления блюд, выход готовых блюд, снимать пробы готовой продукции;

- проводить С-витаминизацию 3-их блюд;
- осуществлять отбор и хранение проб в соответствии с установленными сроками хранения;
- ежедневно размещать меню на стендах для родителей с указанием выхода блюд в граммах и ценой;
- представлять меню требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- контролировать график выдачи готовой продукции на группы;
- осуществлять ведение соответствующей документации по организации питания в дошкольном учреждении;
- своевременно предоставлять руководителю МКДОУ ежемесячные отчеты о выполнении натуральных норм питания до 15 числа следующего месяца.

### 3. Совету по питанию взять под особый контроль:

- качество поставляемых продуктов;
- качество приготовления пищи и выполнение норм питания;
- организацию питания на группах;
- регулярно проводить проверку пищеблока и групп МКДОУ на предмет контроля закладки, выдачи и раздачи норм продуктов питания воспитанникам.

### 4. Бутко И.В., заведующему хозяйством (кладовщику):

- 4.1. своевременно подавать заявки на поставку продуктов;
- 4.2. принимать продукты при наличии сертификатов качества и документов;
- 4.3. соблюдать правила хранения продуктов, товарное соседство продуктов и сроки их реализации; обнаруженные некачественные пищевые продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МКДОУ: заведующим, старшей медсестрой, завхозом и поставщиком в лице экспедитора;
- 4.4. оформлять бирки и ярлыки на продукты питания;
- 4.5. своевременно выдавать продукты на пищеблок в соответствии с меню;
- 4.6. правильно вести контроль и учет прихода и расхода продуктов, проводить сверку остатков продуктов с предоставлением отчетов в бухгалтерию.

### 5. Поварам пищеблока Воейко Н.М., Селедцовой Т. М.:

- 5.1. соблюдать технологию приготовления блюд и выход объема готовой продукции;
- 5.2. выдавать пищу на группы в соответствии с графиком выдачи;
- 5.3. не использовать запрещенные продукты в приготовлении пищи;
- 5.4. соблюдать инструкции по обработке кухонного инвентаря, посуды и помещений в соответствии с санитарными правилами;
- 5.5. следить за сохранностью кухонной посуды, инвентаря, их маркировкой;
- 5.6. соблюдать правила личной гигиены и правила хранения моющих и

дезинфицирующих средств.

6. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели и младшие воспитатели групп.

7. Воспитателям групп:

7.1. строго соблюдать режим дня своей возрастной группы;

7.2. обеспечивать комфортные условия для приема пищи детей;

7.3. вести с воспитанниками разъяснительную работу по полноценному приему пищи, о полезных свойствах продуктов, воспитывать у детей привычку к здоровому образу жизни.

8. Младшим воспитателям:

8.1. получать пищу на группы в соответствии с графиком выдачи;

8.2. соблюдать правила раздачи пищи и правила сервировки стола;

8.3. контролировать целостность посуды, её чистоту, маркировку;

8.4. соблюдать санитарно-гигиенические условия для приема пищи, правила обработки и мытья посуды, правила личной гигиены;

8.5. соблюдать инструкцию по хранению моющих и дезинфицирующих средств, хранению и утилизации пищевых отходов.

9. Е.А. Нестеренко, старшему воспитателю, разместить Положение об организации питания воспитанников Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 26 станицы Павловской официальном сайте МКДОУ детский сад № 26 в сети Интернет.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ детский сад № 26

Т. Н. Белоус

С приказом ознакомлены:

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МКДОУ  
детский сад № 26  
\_\_\_\_\_ Т. Н. Белоус  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Положение об организации питания  
Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения  
детского сада комбинированного вида № 26 станицы Павловской**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 26 станицы Павловской (далее – Положение МКДОУ детский сад № 26) разработано в соответствии с Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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", на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями, Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МКДОУ детский сад № 26.

1.2. Положение об организации питания устанавливает порядок организации питания в МКДОУ детский сад № 26, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Поставка продуктов питания в МКДОУ детский сад № 26 осуществляется от поставщиков.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения.

1.5. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

## **2. Основные задачи организации питания**

2.1. Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

2.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДОУ.

2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Организация питания воспитанников**

3.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем их пребывания в учреждении.

3.2. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с 10 – дневным перспективным циклическим меню, утвержденным заведующим и рассчитанным не менее чем на 10 дней с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1 до 3 лет и от 3 до 8 лет.

3.3. Ежедневно перед началом работы старшей медицинской сестрой, проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.4. В образовательной организации организуется питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.5. Ежедневно (до 15:00ч.) составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного циклического меню, рассчитанного не менее чем на 10 дней с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в том числе, с использованием автоматизированной программы. При составлении ежедневного меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.6. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на утро следующего дня.

3.7. Члены бракеражной комиссии, присутствуют при каждой закладке основных продуктов в котел и дают органолептическую оценку, проверяют

степень готовности блюд и дают разрешение к реализации. Производят взвешивание порционных блюд.

3.8. В целях профилактики гиповитаминозов старшей медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III блюд.

3.9. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2+6гр.С в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.

3.10. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

3.11. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах.

3.12. Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи младшие воспитатели обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, а также средства защиты (перчатки, маски).

3.13. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается на пищеблоке, в раздевальных групп, с указанием полного наименования блюд, выхода блюд, цены. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт МКДОУ детский сад № 26 в сети Интернет и акаунтах.

3.14. Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, отличается по величине разовых порций и объёму суточного рациона.

3.15. Объём пищи строго соответствует возрасту ребёнка.

3.16. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и младший воспитатель.

3.17. Перед раздачей пищи воспитанникам младшие воспитатели обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде (перчатках).

3.18. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончанию приема пищи

воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

3.19. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.20. Порядок обработки и мытья столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкцией.

3.21. Воспитанники в возрасте от 1 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и младший воспитатель докармливают.

3.22. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

#### **4. Функции ответственных лиц по организации питания**

4.1. Контроль организации питания в МКДОУ детский сад № 26 осуществляет: заведующий, старшая медицинская сестра, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МКДОУ детский сад № 26.

4.2. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль: выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

4.3. Заведующий хозяйством (кладовщик) обеспечивает:

- выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

4.4. Старшая медицинская осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- представлять меню требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).
- контролирует прохождение сотрудниками детского сада медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- ведет документацию по организации питания в детском саду;
- своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками детского сада норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- выступает с предложениями по организации питания в детском саду на педагогических советах, административных совещаниях и т.д.

#### **5. Ведение специальной документации по питанию:**

5.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

5.2. «10-дневное перспективное циклическое меню», утвержденное руководителем учреждения.

5.3. Карточка технологических карт приготовления блюд.

5.4. Ежедневное меню-требование на следующий день.

5.5. Специальные журналы:

- журнал бракеража готовой продукции;
- накопительная ведомость;
- журнал С-витаминизации;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.
- журнал температурного режима холодильного оборудования (пищевые пробы);
- журнал перспективное десятидневное меню (замены блюд);
- гигиенический журнал сотрудников;
- журнал отходов на холодную обработку продуктов питания;

5.7. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности,
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

#### **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение об организации питания МКДОУ детский сад № 26 является локальным нормативным актом и вводится в действие приказом заведующего.



6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.