

**Положение  
об организации и контроле питания  
воспитанников МАДОУ ЦРР – детский сад № 50 города Тюмени**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регулирует порядок организации и контроля питания детей в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Центре развития детей – детском саду № 50 города Тюмени (далее по тексту ДОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012г. "Об образовании в Российской Федерации", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях" (СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.3. Порядок организации питания и контроля устанавливается с целью выполнения натуральных норм питания воспитанников и выполнения санитарных и профилактических мероприятий, оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ДОУ.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в ДОУ.

1.5. Основными задачами организации питания в ДОУ 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.

1.6. Организация питания детей в ДОУ обеспечивается работниками пищеблока и работниками учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за организацию питания детей несет руководитель ДОУ.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заместителя заведующего по безопасной жизнедеятельности и охране здоровья детей и медицинских сестер учреждения.

1.9. Положение об организации и контроле питания воспитанников в ДОУ принимается Педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, и утверждается приказом руководителя образовательного учреждения.

1.10. Срок Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.



## 2. Организации питания воспитанников

- 2.1. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанникам по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в учреждении (10,5 часов).
- 2.2. Организация питания в ДОУ осуществляется на основании примерного разновозрастного меню (с 1,5 до 3-х лет и с 3-х до 7 лет), разработанного АУ ТО «Центр технологического контроля», утвержденного заведующим ДОУ и Программы производственного контроля.
- 2.3. Воспитанники ДОУ обеспечиваются 5-разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
- 2.4. При распределении общей калорийности питания детей используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, 2 завтрак – 5%, обед – 30- 35%, полдник 10-15%, ужин -20-25%.  
Второй завтрак включает сок или витаминизированный напиток, или свежий фрукт.
- 2.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.  
Наименования блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.  
В примерном 20-дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.6. Ежедневно в меню включаются молочно - кислые продукты, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Такие продукты как - фрукты, соки, творог, рыба, мясо, сыр, яйцо и другие входят в меню 2-3 раза в неделю.
- 2.7. Ежемесячно, в течение 2-х недель, в меню включается кисломолочный биопродукт с живыми бифидобактериями «Биовестин», который улучшает адаптационные возможности организма детей к физическим и интеллектуальным нагрузкам, а также к неблагоприятным факторам городской среды.
- 2.8. Детям, имеющим рекомендации аллерголога, производится замена блюд, вызывающих аллергические проявления. С информацией о замене блюд знакомятся работники пищеблока, воспитатель, младший воспитатель, медицинская сестра, заведующая хозяйством.
- 2.9. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.10. На основании примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- 2.11. Питание детей в ДОУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.
- 2.12. В целях профилактики гиповитаминоза «С» в ДОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд. Аскорбиновая



кислота вводится медицинской сестрой или поваром в третье блюдо непосредственно перед раздачей.

- 2.13. С целью профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОУ не используются запрещенные СанПиН 2.4.1.3049-13 такие блюда, как: блинчики с мясом или с творогом, макароны по-флотски, макароны с рубленным яйцом, яичницы-глазуньи, морсы из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаки из сельди, студни, паштеты, заливные блюда, а также остатки 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; мяса, рыбы, птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.14. Выдача пищи по группам осуществляется по утвержденному графику после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, дежурного администратора, медицинского работника или заведующей хозяйством. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 2.15. Непосредственно после приготовления пищи медсестрой или поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится в течение 48 ч при температуре 2-6 градусов. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.
- 2.16. Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
- 2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- 2.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.
- 2.19. Складские помещения для хранения продуктов имеют холодильное оборудование, приборы для измерения температуры и влажности воздуха.
- 2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.21. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.
- 2.22. Работники пищеблока и младшие воспитатели, получающие и раздающие пищу детям, ежегодно проходят медицинские осмотры и обследования, санитарно-гигиеническое обучение.
- 2.23. Ежедневно, перед началом работы, проводится осмотр работников, 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 здоровья. Отстраняются от работы больные работники и с подозрением на инфекционные заболевания, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.24. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.



2.25. В ДОУ организован питьевой режим в виде бутилированной воды «Аквалюкс», по качеству и безопасности отвечающая требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.26. Для обеспечения преемственности питания, родители информируются об ассортименте питания детей. Меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона вывешивается на информационном стенде возле пищеблока и в приемных всех возрастных групп.

2.27. Медицинские сестры ежедневно ведут учет питающихся детей и заносят данные в журнал учета фактической посещаемости.

2.28. В случае снижения численности детей, оставшиеся продукты возвращаются на склад ДОУ. Возврату подлежат: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты. Не производится возврат продуктов, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, птица, печень, овощи), а также продукты, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение, в связи с этим, выход порций увеличивается.

2.29. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.

### 3. Организация контроля

3.1. Контроль за организацией питания детей в ДОУ ежедневно осуществляют медицинские сестры, дежурные администраторы, старшие воспитатели, заместители заведующего, заведующий.

3.2. Один раз в месяц контроль за организацией питания осуществляет комиссия по контролю за организацией питания детей в ДОУ. В состав комиссии входят представители родительского комитета, профсоюзной организации, администрации, обслуживающего и педагогического персонала ДОУ.

3.3. Выдвижение в комиссию представителя от педагогического и обслуживающего персонала, профсоюзной организации проводится на общем собрании работников ДОУ; представителя от родителей – на общем родительском собрании; представитель от администрации назначается приказом руководителя ДОУ.

3.4. Комиссия, кроме контролирующей функции, оказывает содействие в организации мероприятий по обучению детей и их родителей принципам правильного питания.

3.5. Права комиссии.

Комиссия имеет право:

- заслушивать на своих заседаниях сообщения руководителя или председателя комиссии по организации питания детей в ДОУ;
- вносить предложения руководителю по улучшению питания детей в ДОУ;
- вносить предложения руководителю о привлечении к ответственности должностных лиц в случае нарушения законодательных и иных нормативных документов по организации питания детей;
- знакомиться с результатами производственного контроля по организации питания детей в ДОУ.



3.6. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке, должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинских сестер ДОО.

3.7. Основанием для проведения контроля комиссией являются:

- план график;
- приказ руководителя по образовательному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) и работников ДОО по поводу нарушений.

3.8. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания детей в группах;
- беседа с персоналом;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов с привлечением специалистов ФГУЗ).

3.9. Контролирующие лица имеют право заранее запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросам питания.

3.10. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников, оформляется акт, который предоставляется руководителю учреждения.

В акте фиксируются:

- дата проведения контроля;
- количество присутствующих членов комиссии;
- замечания, предложения, рекомендации членов комиссии;
- решение комиссии.

Акты подписываются председателем и членами комиссии.

Акты хранятся в учреждении в течение 5 лет.

3.11. Заведующий ДОО осуществляет ежемесячный анализ деятельности работников по организации питания детей.

Отчет об организации и контроле питания детей в ДОО доводится до всех работников ДОО на общем собрании трудового коллектива, на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем; до родителей или законных представителей на общем родительском собрании не реже одного раза в год.

#### **4. Содержание вопросов контроля**

Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- рацион и режим питания;
- соблюдение технологии приготовления пищи и точности технологических процессов;
- лабораторный контроль (химический и микробиологический),
- калорийность готовой продукции;
- закладка продуктов в котел в точном соответствии с меню-раскладкой;
- выход блюд с определением среднего веса порции;
- выдача приготовленных блюд с пищеблока в группы, в соответствии с возрастными нормами на каждого ребенка;



- раздача пищи детям в группах на ее соответствие должной норме;
- качество поступающей продукции на склад, наличие сопроводительных документов на продукты, соответствие видов и наименований поступившей продукции на упаковке и товарно-сопроводительной документации, остаточные сроки годности продуктов на момент поставки;
- исправность холодильного оборудования и технологического оборудования;
- маркировка инвентаря и разделочных досок, использование их по назначению;
- соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока и младшими воспитателями;
- сервировка столов;
- прием пищи детьми; обучение детей культуре приема пищи, умение пользоваться всеми столовыми приборами.

#### **5. Документация по организации питания, подлежащая контролю**

- Примерное меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет
- Примерное меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет
- Сборник технологических карт
- Накопительная ведомость
- Договора на поставку продуктов
- Журнал здоровья
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- Журнал проведения С-витаминизации 3-х блюд
- Журнал ежедневного учета питания детей
- Программа производственного контроля
- Протоколы лабораторных исследований
- Медицинские книжки персонала
- Акты снятия остатков продуктов питания
- Муниципальные контракты на поставку продуктов питания
- Журнал учета прихода-расхода продуктов

**ГРАФИК  
ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА В ГРУППЫ**

Завтрак	8 - 10 – 8 - 30
Второй завтрак	10 - 20 – 10 - 30
Обед	12 - 00 – 12 - 30
Полдник	15 - 05 – 15 - 20
Ужин	16 - 20 – 16 - 35

**ГРАФИК  
ПРИЕМА ПИЩИ ДЕТЬМИ В ДОУ**

Завтрак	8 - 15 – 9 - 00
Второй завтрак	10 - 30 – 11- 00
Обед	12 - 10 – 13 - 00
Полдник	15 - 10 – 15 - 40
Ужин	16 - 25 – 16 - 55



**План-график  
контроля организации питания в МАДОУ ЦРР –  
детский сад № 50 города Тюмени**

№ п/п	Объект контроля	Ответственное лицо	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	медсестра, заведующий	ежедневно	20-дневное меню	составление меню
		заведующий	ежедневно		Анализ утверждение меню
2	Бракераж готовой продукции	бракеражная комиссия	ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции», суточная проба	Методика органолептической оценки пищи
3	Организация индивидуального питания (для аллергиков)	медсестры воспитатели мл. воспитатели	ежедневно	Индивидуальный лист питания	замена продуктов согласно индивидуальной листку питания
4	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения, своевременного использования скоропортящихся продуктов	медсестры завхозы	ежедневно	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Анализ, визуальный осмотр
		заместитель заведующего	1 раз в месяц	акт	Анализ документации
5	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	завхозы медсестры	ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка записи в журнале
6	Соблюдение правил требований транспортировки продуктов	завхозы	при поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
7	Соблюдение правил личной гигиены Состояние здоровья персонала	медсестры	ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр, запись в журнал
8	Соблюдение графика режима питания	медсестры зам. заведующего	ежедневно	Акт при нарушении	Наблюдение
9	Организация питьевого режима	медсестры	ежедневно	-	Наблюдение
10	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлению в ДОУ	завхозы медсестры	При поступлении продуктов	Наличие сертификатов качества и др.	Анализ документации
		зам. заведующего	1 раз в месяц		
11	Выполнение норматива затрат на питание	гл. бухгалтер заведующий	постоянно	Меню-требование Накопительная ведомость	Анализ стоимости питания на 1 ребенка в день



					Учет детодней
12	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	заведующий зам. заведующего завхозы медсестры	постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений
13	Витаминация 3-го блюда	медсестры зам. заведующего	ежедневно 1 раз в месяц	Журнал «Витаминация 3-го блюда»	Закладка вит. С и запись в журнале Анализ
14	Закладка продуктов питания	медсестра завхоз	ежедневно	-	Анализ
15	Организация питания детей в групповых	медсестры	1 раз в неделю	Режимные процессы	наблюдение
16	Технология мытья посуды	медсестры зам. заведующего	ежедневно 1 раз в месяц	Акт при нарушении	Наблюдение . опрос
17	Своевременность смены спецодежды	медсестра завхоз	ежедневно 1 раз в квартал	Заявка на приобретение	Визуальный контроль
18	Наличие достаточного кол-ва и состояния кухонной посуды и инвентаря	заведующий зам. заведующего завхозы медсестры	1 раз в квартал постоянно	Акт	Визуальный контроль



**Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемый для  
использования в питании детей в ДОУ**

**Мясо и мясопродукты:**

- говядина первой категории;
- телятина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания (не чаще 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки);
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

**Рыба и рыбопродукты** - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

**Яйца куриные** - в виде омлетов или в вареном виде.

**Молоко и молочные продукты-**

- молоко (2,5-, 3,2-процентной жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое);
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9-процентной жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10-, 15-процентной жирности) после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10-процентной жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

2.10. Выдача пищи по группам осуществляется по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего или заместителя заведующего, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится в течение 48 ч при температуре 2-6 °С. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.