

СОГЛАСОВАНО

на Общем собрании трудового  
коллектива

«14» 01 20 21 г

Протокол от «14» 01 20 21 г №2

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий АОК ДОУ

 Е.В.Таранова

«14» 01 20 21 г

**Положение**  
**об организации питания в специализированных структурных**  
**образовательных**  
**подразделениях АО «МЕТРОВАГОНМАШ»**  
**Детский сад №2 «Солнышко», Детский сад №4 «Аленушка»,**  
**Детский сад №5 «Сказка»**

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в специализированных структурных образовательных подразделениях АО «МЕТРОВАГОНМАШ» ДОУ №2 «Солнышко», ДОУ №4 «Аленушка», ДОУ №5 «Сказка» (далее Подразделения) «МЕТРОВАГОНМАШ (далее - Подразделения).
- 1.2. Настоящее Положение разработано 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», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», «Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6 0233-21», Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.
- 1.2. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий Подразделением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, помощники воспитателя).
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Подразделении.
- 1.4. Организация питания в детских садах АО «МЕТРОВАГОНМАШ» осуществляется ООО «РБЕ» на основании договора №04/7-12 от 30.09.2020г. Исполнитель оказывает услуги по обеспечению горячим питанием детей для нужд ДОУ№2, ДОУ №4, ДОУ№5 в соответствии с 20-дневным меню.
- 1.5. Контроль за питанием возлагается на администрацию Подразделения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками



пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями, распоряжениями заведующего ДОУ.

## 2. Организация питания на пищеблоке.

- 2.1. Дети получают пятиразовое питание.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным Управлением Роспотребнадзор по МО.
- 2.4. На основе 20-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и согласуется с заведующим Подразделением.
- 2.5. Для детей в возрасте от 2 лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
  - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем блюд для этих групп;
  - нормы физиологических потребностей;
  - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - данные о химическом составе блюд;
  - требования Роспотребнадзор в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Подразделением запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Подразделением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, калорийности.
- 2.10. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.
- 2.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.
- 2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация III-го блюда.
- 2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Организация питания детей в группах.**

- 3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
  - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Подразделения, при наличии спецодежды, а также в маске – индивидуальном средстве защиты. На голове у помощника воспитателя должен быть чепец или косынка.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
  - промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - проветрить помещение;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
  - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
  - разливают третье блюдо;
  - подается салат;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;
  - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
  - подается второе блюдо и порционные овощи;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.



4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.
- 4.1. К началу календарного или учебного года заведующим Подразделения издается распоряжение о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Медицинский работник ДОО осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости.
- 4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.
- 4.4. На следующий день в 08.00-08.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику, который передает данные заведующему по производству ООО «РБЕ» для заявки на продукты.
- 4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Подразделении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад ООО «РБЕ» по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень;
  - овощи, если они прошли тепловую обработку;
  - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 4.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией АО «МЕТРОВАГОНМАШ» на основании таблицы посещаемости, который заполняет медицинский работник. Число детодней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

- 4.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением бухгалтерии АО «МЕТРОВАГОНМАШ».
- 4.13. Продукты питания должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующие справки на мясную и молочную продукцию.

## **5. Контроль за организацией питания в ДОУ АО «МЕТРОВАГОНМАШ»**

- 5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Подразделении администрация руководствуется санитарными правилами 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», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», «Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6 0233-21», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».
- 5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
  - в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
  - в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
  - в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.



Заверительная надпись  
Пронумеровано, пронумеровано, скреплено  
печатью *Талочанисе*

5 / пять ЛИСТОВ  
Заведующий АОК ДОУ Е.В. Таранова

