

Принято
на общем собрании трудового коллектива МБДОУ
«Детский сад №11» Протокол № 1 от 02.02.2021г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №11»
Е.А. Доронова
Приказ № 42/5 от 02.02.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания МБДОУ «Детский сад № 11»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 11» (далее - ДОУ).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4. 3590-20», «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» и Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 28 сентября 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"; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические»
- 1.3. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. №1014; заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медсестра, воспитатели, младшие воспитатели).
- 1.4. 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 ДОУ.
- 1.5. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

- 2.1 Воспитанники, посещающие детский сад, получают трехразовое питание, обеспечивающее 80% суточного рациона, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, «уплотненный» полдник — 20%.
Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.2 Питание в ДОУ осуществляется посредством реализации основного (организованного)

, меню включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Меню разработано на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим ДОУ.

На основе основного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим ДОУ.

2.3 Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 8 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;
- выходы готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.4 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

2.5 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.6 Информация по ежедневному меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно быть размещено в доступных для родителей местах.

2.7 Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.8 Ежедневно ответственным работником (воспитателем, медсестрой) ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей.

Ответственный работник должен присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.9 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой- температура первых и вторых- блюд 50-60 градусов.

2.10 Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника (калькулятора), после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.11 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным работником (медсестрой, калькулятором) осуществляется С-витаминизация 3-го блюда.

2.12. Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, допускается употребление домашних готовых блюд, предоставленных родителями этих детей. Питание осуществляется в специальном помещении (или в группе), оборудованном столом,

стулом и микроволновкой.

2.13 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

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 детей.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями и строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы 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 3-х лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся блюда с хлебом, салфетки;
 - разливают третье блюдо;
 - разливают первое блюдо;
- 3.8. Дети рассаживаются за столы :
- начинается прием пищи с первого блюда
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 4.1. К началу календарного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный работник осуществляет учет питающихся детей в Журнале заявок согласно табеля посещаемости детей каждой возрастной группы, который должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги.
- 4.4 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.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом

4.6. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, кури, печень, т.к. перед закладкой, производимой в 7.30, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняет воспитатель, проверку осуществляет ответственный за питание. Число дето-дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

4.11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.13. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.14. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в ДОУ

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 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 отсутствия замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течении 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 корректировке заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов;

- в контроле организации питания на возрастных группах.

- 5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания.
- 5.4. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.
- 5.5. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости.
- 5.6. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу (группу продуктов).
- 5.7. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами.
- 5.8. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие, ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
- 5.9. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.
- 5.10. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на календарный год, который утверждается приказом заведующего.
- 5.11. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ, к участию в контроле привлекаются родительская общественность и т.д.