

Принято
Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №3»
протокол № ___ от « 01 » сентября 2021

УТВЕРЖДЕНО
заведующий МБДОУ «Детский сад №3»
/Н.Н. Григорьева/
Приказ № 42 от «01» сентября 2021 г.



**Положение
об организации питания обучающихся
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад №3»**

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение по организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 3» (далее- Детский сад) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 06 марта 2019 года; СанПиН 2.4.13049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» утв. Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом №25-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2015г., Уставом Детского сада.

1.2 Данное Положение об организации питания обучающихся в Детском саду разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3 Настоящее Положение об организации питания обучающихся Детского сада определяет основные цели и задачи организации питания в Детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4 Организация питания в Детском саду осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5 Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением об организации питания обучающихся, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. в редакции от 27 декабря 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7 Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками Детского сада.

2. Основные цели и задачи организации питания в Детском саду

2.1 Основной целью организации питания в Детском саду является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и

сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания, а также соблюдением условий приобретения и хранения продуктов в Детском саду.

2.2 Основными задачами при организации питания обучающихся Детского сада являются:

- обеспечение обучающихся питанием соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся Детского сада инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания. по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Детского сада в части организации и обеспечения качественного питания в Детском саду.

3. Требования к организации питания обучающихся Детского сада

3.1 Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2 Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания обучающихся Детского сада, производству, реализации, организации, потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Детский сад, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключения. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в Детский сад

4.1 Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиками Детским садом.

4.2 Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Детского сада с момента подписания контракта.

4.3 Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Детского сада.

4.4 Товар передается в соответствии с заявкой Детского сада, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5 Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6 Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7 На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8 Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9 Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Детского сада, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника Детского сада, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2 Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3 Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4 Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5 Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6 Детский сад должен быть обеспечен холодильными камерами. Кроме этого, должны иметься кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия; склад для овощей.

5.7 Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветриваться.

6.

нормы питания и физиологических потребностей обучающихся Детского сада в пищевых веществах

6.1 Обучающиеся Детского сада получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед - 35-40%, полдник - 10- 15%.

6.2 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3 Питание в Детском саду осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим Детского сада.

6.4 На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим Детского сада.

6.5 При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3 до 8 лет учитывается: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объём блюд для каждой группы; нормы физиологических потребностей; нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6 При наличии обучающихся в Детском саду, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пище блоке Детского сада.

6.8 Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку без согласования с заведующим Детского сада строго запрещается.

6.9 При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой Детского сада составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) обучающихся информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

6.11 Контроль качества питания (разнообразия) витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выходе блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет медицинская сестра.

7. Организация питания в детском саду

7.1 Контроль за организацией питания обучающихся Детского сада, соблюдением меню требования осуществляет заведующий Детского сада.

7.2 В Детском саду должны быть созданы следующие условия для организации питания:

— наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

— наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4 Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы Детского сада осуществляется строго по графику.

7.6 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда – в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда (биточки, котлеты и т.д.) оставляют поштучно целиком (в объеме одной порции).

7.7 Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей медицинским работником Детского сада осуществляется С-витаминизация III блюда.

7.9 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков 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.

7.10 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник Детского сада.

7.11 Детский сад обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.12 В компетенцию заведующего Детского сада по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН 2.4 1,3049-13;
- обеспечение пищеблока Детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем; заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.13 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.14 Привлекать обучающихся Детского сада к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.15 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.

7.16 К сервировке столов могут привлекаться обучающиеся старше 3 лет.

7.17 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

7.18 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на стопы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается салат (при наличии) и первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления обучающимися 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;

— прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.19 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, обучающихся докармливают.

8. Порядок учета питания

8.1 К началу учебного года заведующим Детского сада издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2 Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3 Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания составляет меню- требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 часов подают воспитатели.

8.4 На следующий день в 8.30 час воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5 С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6 В случае снижения численности обучающихся, если закладка продуктов для приготовления завтрака уже произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание. Главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7 Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8 Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении по мере поступления и расходования продуктов.

8.9 Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Детским садом.

8.11 Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города.

8.12 Частичное возмещение расходов на питание обучающихся обеспечивается бюджетом города.

8.13 В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Детском саду

9.1 Заведующий Детского сада создаёт условия для организации качественного питания обучающихся.

9.2 Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания обучающихся в Детском саду.

9.3 Заведующий представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4 Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, заведующим хозяйством, работниками пищеблока, отражаются в должностных инструкциях.

9.5 Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6 Мероприятия, проводимые в Детском саду:

— медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи руки и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

— поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

— ведение необходимой документации;

— холодильные установки с разной температурой хранения. с регистрацией температуры в журнале;

— информирование родителей (законных представителей) обучающихся о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание обучающихся Детского сада

10.1 Финансирование расходов на питание в Детском саду осуществляется за счет внебюджетных средств.

10.2 Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Детском саду.

11. Контроль организации питания в Детском саду

11.1 К началу нового года заведующим Детского сада издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Детском саду, определяются его функциональные обязанности.

11.2 Контроль организации питания в Детском саду осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего Детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Детского сада.

11.3 Заведующий обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетическую ценность дневного рациона;
- выполнения 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 Детского сада и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4 Медицинский работник осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов: ежедневно, осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и внешнего вида, цвета, консистенции, запаха и вкуса поступающих продуктов и продовольственного сырья, а также знакомится с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- 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) обучающихся 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 обучающихся (ежемесячно).

11.5 Лицо, ответственное за организацию питания в Детском саду осуществляет учет питающихся детей, фиксируя его в журнале питания, который должен

быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего Детского сада.

12. Документация

11.1 В Детском саду должны быть документы регламентирующие и учетные по организации питания обучающихся:

- Положение об организации питания обучающихся Детского сада;
- договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий блюд;
- Журнал учета калорийности норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

11.1 Перечень приказов:

- об утверждении и введение в действие Положения по организации питания обучающихся в Детском саду;
- о введении в действие примерного 10-дневного меню для обучающихся Детского сада;
- об организации питания детей с пищевой аллергией;
- о контроле организации питания;
- о графике выдачи пищи.

13. Заключительные положения

13.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом Детского сада, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Детского сада.

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

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

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

