

Утверждаю
Заведующий

МБДОУ «Детский сад № 11»

Приказ от «29» 08 2019 г. № 84/а



Согласовано

Председатель ППО

МБДОУ «Детский сад № 11»

Велисарова Н.Ю.

«29» 08 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад №11»

Принято

общим собранием работников

МБДОУ «Детский сад № 11»

Протокол от «29» 08 2019 г. № 1

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение по организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №11» (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 Минздрава 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 поставщиком и 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

- 3
- 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 пищеблоке 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-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема 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, санитарногигиеническими 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 таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число дней по таблицам 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

- 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;

- 6
- 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 введении 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.