

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ д/с №12
_____ Н.А. Костенко
приказ № 52 от 11.01.2021 г.

Положение

об организации питания воспитанников

МБДОУ д/с №12

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение по организации питания в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03. 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МБДОУ д/с №12.
- 1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с №12 разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в МБДОУ д/с №12.
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с №12 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 МБДОУ д/с №12 и документацию.

- 1.4. Организация питания в МБДОУ д/с №12 осуществляется на договорной основе с поставщиком как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 30 декабря 2020 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 счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МБДОУ д/с №12.
- 1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МБДОУ д/с №12.

2. Основные цели и задачи организации питания в МБДОУ д/с №12.

- 2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ д/с №12 является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МБДОУ д/с №12.
- 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ д/с №12 являются:
 - Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - Предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - Анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ д/с №12.

3. Требования к организации питания воспитанников МБДОУ д/с №12.

- 3.1. МБДОУ д/с №12 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников 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 детей в МБДОУ д/с №12, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает 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 заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в МБДОУ д/с №12.

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МБДОУ д/с №12.
- 4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДОУ.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащий дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов 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 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 скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, 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 медицинским работником ДОУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, 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. ДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов и для овощей.
- 5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

- 6.1. Воспитанники МБДОУ д/с №12 получают четырёх- разовое питание.
- 6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 6.3. Питание в ДОУ осуществляется с учётом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОУ.
- 6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.
- 6.5. при составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 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 запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания и отравления.

6.6. При наличии детей в ДООУ, 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 ДООУ.

6.8. Вносить изменения в утверждённой меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

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

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

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар старшая медсестра, завхоз.

7. Организация питания в МБДООУ д/с №12.

7.1. Контроль организации питания воспитанников МБДООУ д/с №12, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий ДООУ.

7.2. В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:

- * наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарём;
- * наличие помещений для приема пищи и 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 компетенцию заведующего ДООУ 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 пищеблока;
- * контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических привил и норм;
- * обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- * заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.9. 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.

7.10 Привлекать воспитанников ДООУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.11. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- * промыть столы горячей водой с мылом;
- * тщательно вымыть руки;
- * надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- * проветрить помещение;
- * сервировать стол в соответствии с приемом пищи.

7.12. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3 лет.

7.13. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8 Порядок учёта питания.

8.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания.

8.2. ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учёта 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 ч. подают педагоги.

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

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

8.6. 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем 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 ведётся в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги.. Число детей по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ.

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации МО Кущевский район.

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом района.

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 ДОУ.

9.1. Заведующий ДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, завхозом, старшей медсестрой в ДОУ отражаются в должностных инструкциях.

9.3. 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.

9.4. Мероприятия проводимые в ДОУ:

- * медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- * поступление продуктов питания и производственного 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) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников ДОУ.

10.1. Финансирование расходов на питание в МБДОУ д/с №12 осуществляется за счёт бюджетных средств.

11. Документация

11.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- * Положение об организации питания воспитанников ДОУ;

- * Положение о Совете по питанию в ДОУ;

- * Положение о бракеражной комиссии в ДОУ;

- * Договоры на поставку продуктов питания;

- * примерное 10-дневное меню, включающее меню раскладку для возрастной группы (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- * Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- * 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 холодильного оборудования, температуры и влажности складских помещений;
- * книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12. Заключительные положения.

12.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего ДООУ.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу..

