

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАЙКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД

Утверждено
приказом заведующего МБ ДОУ
Байковского детского сада
от 11.01.2021 № 1/2 -од

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания воспитанников** **в МБ ДОУ Байковском детском саду** **(далее – Положение)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Байковского детского сада (далее - ДОУ) в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, 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 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.3. Основной целью организации питания в ДОУ 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 поставки и хранения продуктов в ДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОУ является:
- 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 дошкольного образовательного учреждения 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 ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДООУ.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся заведующим ДООУ.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания в ДООУ

2.1. Питание воспитанников ДООУ осуществляется за счет средств местного бюджета и внебюджетных средств.

2.2. Организацию питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют штатные работники ДООУ в соответствии с функциональными обязанностями.

2.3. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание с дополнительным приемом пищи – вторым завтраком, включающим напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

2.5. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДООУ.

2.6. При составлении меню и расчетов калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.7. Ежедневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ, энергии и витаминов по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

2.8. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, для детей разного возраста и утверждается заведующим ДООУ.

2.9. В ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию).

2.10. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По

результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

2.11. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационном стенде в групповой ячейке.

2.13. Получение пищи на группу осуществляется по графику в соответствии с режимом дня.

2.14. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

2.15. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ДОУ осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания, в соответствии с заключенным контрактом (договором).

2.16. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно ДОУ, являющимся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.17. Заведующий ДОУ в начале календарного года приказом назначает ответственных за организацию питания и обеспечение продуктами питания, распределяет функциональные обязанности по организации питания между работниками ДОУ.

2.17.1. Ответственный за организацию питания ДОУ:

- составляет ежедневное меню-требования установленного образца с учетом количества детей, с указанием выхода блюда для всех возрастных групп;
- организует замену продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- проводит С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень);
- ведет ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- осуществляет ведение документации по организации питания.
- вывешивает ежедневное меню в возрастной группе;
- ведет ведомость контроля за рационом питания.

2.17.2. Ответственное лицо за обеспечение продуктами питания осуществляет:

- еженедельные заявки в пределах ежемесячных заявок, включающих в себя потребность в продуктах на календарную неделю с разбивкой по ежедневной доставке не позднее среды предшествующей недели (с учетом выходных и праздничных дней);
- исполнение заявок в электронном варианте; предоставление еженедельных заявок не позднее среды предшествующей недели заведующему ДОУ для согласования и последующей передачи заявок Исполнителю;
- входной контроль поступающих продуктов, приёмку товаров и проведение экспертизы в ДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале «Входной

контроль поступающих продуктов на пищеблок». При обнаружении некачественного товара ответственное лицо обязано немедленно сообщать об этом заведующему ДОУ;

- при вскрытии тары обеспечивать контроль за качеством продуктов питания. (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);

- осуществление приемки товара на соответствие заявок на основании товарной накладной в установленное контрактом (договором) время, в случае несоответствия ассортимента или количества товара заявке ДОУ немедленно сообщать об этом представителю исполнителя контракта (договора) и заведующему ДОУ;

- своевременный прием соответствующих сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поставляемых продуктов питания, перечисленных в контракте (договоре)

- контроль за сроком реализации поставляемых продуктов питания;

- четкое ведение документации по обеспечению продуктами питания ДОУ.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания в группах осуществляется помощником воспитателя 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 воспитанниками;

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам 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. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подают первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- воспитанники приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подают второе блюдо;
 - прием пищи заканчивают приемом третьего блюда.
- 3.7. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль за правильной организацией питания воспитанников производится заведующим ДООУ и представителем родительской общественности. (по согласованию)

4.2. Заведующий при осуществлении контроля за организацией питания:

4.2.1. Организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания воспитанников.

4.2.2. Проводит работу по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания.

4.2.3. Следит за правильным и эффективным использованием денежных средств на организацию питания воспитанников.

4.2.4. Следит за соответствием получаемых продуктов рекомендуемому набору продуктов для организации питания.

4.2.5. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

4.2.6. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов.

4.2.7. Следит за организацией деятельности пищеблока в целом.

4.2.8. Проверяет правильность составления меню-требования.

4.2.9. Контролирует выполнение натуральных норм питания по журналу калорийности (журнал контроля за рационом питания).

4.2.10. Контролирует ведение журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.11. Периодически проверяет организацию питания детей в группах.

4.4. Ответственный за организацию питания:

4.4.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения.

4.4.2. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества продовольственного сырья.

4.4.3. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.4.4. Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

4.4.5. Периодически присутствует при закладке в котел основных продуктов.

4.4.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.4.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, достаточность термической обработки.

4.4.8. Выдает разрешение для раздачи приготовленного питания по группам.

4.4.9. Контролирует отбор и хранение суточной пробы.

4.4.10. Контролирует осуществление С-витаминизации III блюда.

4.4.11. Проверяет соответствие ежедневного меню примерному меню по суммарному объему блюд и пищевой ценности рациона по каждому приему пищи.

4.5. Снятие бракеражной пробы проводится ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.6.1. Оценка «доброкачественно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Такое блюдо допускается к раздаче, и ответственный за организацию питания ставит свою подпись напротив выставленной оценки под записью «разрешено».

4.6.2. Оценка «не доброкачественно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и ответственный за организацию питания ставит подпись напротив выставленной оценки под записью «не разрешено». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

4.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний, ответственный за организацию питания вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «не доброкачественно» данная проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности.

4.9. Ответственный за организацию питания определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

4.9.1. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

4.9.2. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.9.3. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.10. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку

4.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля ответственным лицом за организацию питания.

5. Финансирование расходов на питание

5.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников осуществляется на основании рекомендуемых норм питания и физиологических потребностей детей.

5.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в ДОУ, мониторинга цен на продукты питания.

5.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается постановлением администрации Починковского муниципального округа Нижегородской области.

5.4. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Починковского муниципального округа Нижегородской области.

Пронумеровано, пронумеровано, скреплено печатью в
количестве 2) листа (ов)
Заведующий МР ЦОМ
В.А. Зайцева

