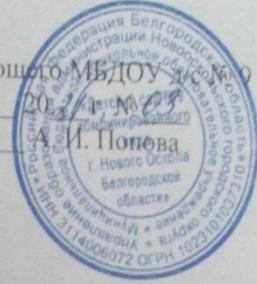


ПРИНЯТО
на заседании Управляющего совета
МБДОУ д/с № 9
Протокол от «30» 12 2020 г. № 08

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МБДОУ д/с № 9
от «11» 01 2021 г. № 01
Фурч



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №9 комбинированного вида
г. Нового Оскола Белгородской области»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №9 комбинированного вида г. Нового Оскола Белгородской области» (далее - ДОО).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32, Санитарными правилами СП-2.4.3648-20 (Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи), утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 (с последующими изменениями), Федеральным законом Российской Федерации от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.3. 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 ДОО.

1.4. Заведующий ДОО несет ответственность за организацию питания; осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, старшая медицинская сестра, завхоз, воспитатели, младшие воспитатели).

1.5. Контроль качества питания, санитарного состояния пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на старшую медицинскую сестру ДОО.

1.6. Ответственность за качество приготовления пищи, выполнение санитарно – гигиенических требований в организации работы пищеблока возлагается на поваров.

1.7. Организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя.

1.8. Закупка и поставка продуктов питания в ДОО осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом Российской Федерации от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход ребенка в ДОО.

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

2. Организация питания детей в ДОО

2.1. Воспитанники ДОО получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых продуктах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО 10,5 и 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%; второй завтрак- 5%;обед - 35%; «уплотнённый» полдник (35%). В промежутке между завтраком и обедом дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.4. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,6 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим ДОО. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное 10-дневным меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные продукты, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное

и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии условий для детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны быть в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с приложением № 11 утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции в граммах.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДОО. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику, после снятия пробы старшей медицинской сестрой (членами бракеражной комиссии). Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения старшей медицинской сестры, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов.

2.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

2.17. При получении товара приёмочная комиссия регистрирует его поступление в журнале учёта закупок продуктов питания и контроля цен в ДОО.

2.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.19. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.20. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.21. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.22. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.23. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры в соответствии с требованиями ст. 213 Трудового кодекса РФ и приказа Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении Перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

2.25. Ежедневно перед началом работы старшей медсестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенических журнал». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.26. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.

2.27. В ДОО должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям к питьевой воде в соответствии с требованиями Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС. ю.022/2011. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

-кипятить воду нужно не менее 5 минут;

-до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

-смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

2.28. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3 . Порядок учета питания, поступления

и контроля денежных средств на продукты питания

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в таблицу учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню - требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированные: мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5. Начисление платы за питание производится бухгалтерией на основании таблиц учета посещаемости детей.

3.6. Число детей, стоящих на питании, должно строго соответствовать количеству детей в меню-требовании.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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 детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. 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 столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8. Прием пищи воспитателем (при необходимости) регулируется правилами внутреннего трудового распорядка.
- 4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

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

- 5.1. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают воспитатели.
- 5.2. На следующий день с 08.00 часов до 08.45 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.3. 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.
- 5.4. С последующим приемом пищи (обед, ужин) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 5.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
- 5.6. 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.
- 5.7. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией управления образования администрации Новооскольского городского округа на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детей по таблицам посещаемости, поставленных на питание, должно стро-

го соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОО, бухгалтера.

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

5.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

5.11. 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.

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

6. Контроль за организацией питания детей

6.1. При организации питания в ДОО наибольшее значение имеет контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Система контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.3. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться 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.

6.4. Заведующим ежегодно утверждается план мероприятий производственного контроля, включающий контроль за организацией питания в ДОО, который является составной частью плана деятельности на учебный год.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

7.2. Результаты аналитической деятельности по организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательных отношений (на Управляющем совете ДОО, заседаниях Педагогического совета, Совете родителей ДОО, на групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Прошнуровано,
пронумеровано

9 листов

Заведующий МБДОУ № 9
Озерка А.И. Кочетков

