

Принято:
Общим собранием работников
МДОУ детский сад №1 п. Вейделевка
Протокол № 2 от «18» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МДОУ детский сад №1 п. Вейделевка
Козаченко Ю.В.
Приказ № 16 от «18» декабря 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников МДОУ детский сад №1 п. Вейделевка

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад №1 комбинированного вида п. Вейделевка (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); нормативно методическими документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача от 27 октября 2020 г. N 32, Уставом Учреждения.

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 Учреждении.

1.4. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 31 июля 2020 г. № 373; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателей).

2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

2.1. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждением.

2.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, установленным законодательством Российской Федерации.

2.3. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих Учреждение, определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, нарушение и несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников.

2.4. Организация детского питания осуществляется на основе «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача от 27 октября 2020 г. N 32. Продукция поступает в таре производителя.

3.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность поступающих продуктов, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся в Учреждении до окончания реализации продуктов.

3.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (завхозом). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

3.5. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

3.6. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания"

населения", утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача от 27 октября 2020 г. N 32. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для осуществления ежедневного контроля за температурным режимом хранения.

4. Организация питания

4.1. В Учреждении установлен следующий режим питания:

- четырехразовое (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин) питание воспитанников.

4.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка. При распределении общей калорийности суточного питания детей используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%, обед – 35%; уплотненный полдник – 30%, ужин – 10%.

4.3. Питание организовано в соответствии с 10-дневным сезонным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов, утвержденным заведующим.

4.4. В соответствии с утвержденным 10-дневным меню, ежедневно на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- 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, отравления.

4.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляются отдельно.

4.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим, запрещается.

4.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием полного наименования блюд, их объема.

4.10. Ежедневно старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу учета воспитанников.

4.11. При закладке основных продуктов в котел и проверке блюд на выходе

обязаны присутствовать члены бракеражной комиссии . Закладка продуктов осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

4.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Пища подается теплой — температура первых и вторых блюд 50-60°.

4.13. Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии и записи в бракеражном журнале готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.14. В целях профилактики гиповитаминозов, производится витаминизация третьих блюд.

4.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

4.16. Непосредственно после приготовления пищи ответственным лицом отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, шницели, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.

4.17. В Учреждении организован питьевой режим (вода бутилированная питьевая негазированная). Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 2-х часов.

5. Организация питания детей в группах

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

5.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующей.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети, достигшие возраста 4 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатницы;
- 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.

5.9. В группах раннего возраста, младшей группе воспитатели и помощник воспитателя в обязательном порядке докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

6. Порядок учета питания

6.1. В начале учебного года заведующим издается приказ о назначении лиц, ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно воспитатели осуществляют учет питающихся детей по таблице посещаемости.

6.3. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно в 13.00. подаются воспитателями.

6.4. На следующий день, в 8.15. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медсестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии

соответствующим актом.

6.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, 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**, так как перед закладкой их размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.9. 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. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

6.10. 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.

6.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости может не соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню-требовании (например, в адаптационный период). Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.12. 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.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль за качеством приготовляемой пищи, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляют заведующий Учреждением, медицинская сестра, члены бракеражной комиссии Учреждения.

7.2. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Осуществляет постоянный контроль за организацией питания в Учреждении, выполнением должностными лицами возложенных на них должностных обязанностей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в

Учреждении;

- Представляет в бухгалтерию необходимые документы по организации питания.

8. Финансирование расходов на питание в детском саду

8.1. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и за счёт родительской оплаты.

8.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

8.3. Воспитанники с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

9. Хранение пищевых продуктов

9.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и завхоза Учреждения, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

9.2. Каждое Учреждение обеспечивается холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

10. Делопроизводство

10.1. Примерное 10 - дневное меню.

10.2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

10.3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

10.4. Журнал «Регистрации осмотра на гнойничковые заболевания».

10.5. Гигиенический журнал (сотрудники).

10.6. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

10.7. Журнал учета температуры и влажности в складском помещении.

10.8. Журнал санитарного состояния пищеблока.

10.9. Журнал учета витаминизации блюд.

10.10. Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности.

10.11. Журнал учета посещаемости.