

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 33»

ПРИНЯТО

На педагогическом совете
Протокол № 3
от «14» 01 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

на общем родительском
собрании
Протокол № 2
от «14» 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
Ситский В.А. Смирнова
Приказ № 30
от «14» 01 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

г. Саратов

2021 г.

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г. 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», приказом Минздравсоцразвития России №213н и Миобрнауки 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», Уставом МДОУ «Детский сад №33».

1.2. Данное Положение 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 ДООУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в ДООУ, 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 ДООУ.

1.4. Организация питания в ДООУ осуществляется на договорной основе с Поставщиком.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. в редакции от 30 октября 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 оплаты родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДООУ.

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

2. Основные цели и задачи организации питания в ДООУ

2.1 Основной целью организации питания в ДООУ 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 ДООУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ в части организации и обеспечении качественного питания воспитанников.

3. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

3.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарными нормами и правилами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам, а также инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов питания в ДОУ

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОУ.

4.2. поставщик поставляет 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, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Доставку 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. Продукция поставляется в упаковке производителя.

4.8. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, 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 ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиН.

5.4. ДОУ обеспечено холодильниками. Кроме того, имеются кладовые для хранения сухих продуктов. Холодильники и кладовая содержатся в чистоте. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОО получают пятиразовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; обед – 30-35%; полдник -10-15%, ужин – 20-25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

6.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для детей с 2 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.

6.4. Примерное двухнедельное 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 двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

6.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, 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.

6.6. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

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

6.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - требования не допускаются.

6.9. 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.

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

7. Организация питания в ДОУ

7.1. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню требования осуществляет заведующий ДОУ.

7.2. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара (шеф-повара), заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.3. Непосредственно после приготовления пищи 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. 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°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ДОУ, прошедшее инструктаж.

7.4. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПин пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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 и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

7.5. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

7.7. 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.

7.8. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

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

7.10. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую

книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

7.11. Ежедневно перед началом работы медицинским работником 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

7.13. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

7.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд.

7.15. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета.

7.16. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад ДОУ 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: размороженное мясо, птица; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.17. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в книге складского учета поступающих продуктов, предназначенной для анализа поступления продуктов в течении месяца.

7.18. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится на основании табелей учета посещаемости детей. Количество детодней по табелям посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию.

7.19. В компетенцию заведующего ДОУ 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 соблюдения требований СанПиН;
- обеспечение пищеблока ДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарём;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.20. 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.

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

7.22. 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.

7.23. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается закуска в салатниках;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- подается первое блюдо и дети приступают к приему пищи;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Порядок учета питания

8.1. В начале года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный 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 8.00ч. до 8.30ч. подают педагоги.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом 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 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 приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню – требованию. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ.

8.10 Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города (района).

8.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города (района).

8.12. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Документация

9.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет) и технологические карты блюд;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Журнал бракеража скоропортящихся продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с СанПиН);
- Книга складского учета поступающих продуктов в ДООУ.

9.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения об организации питания воспитанников;
- Об утверждении и введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников;
- Об организации питания в ДООУ;
- О возложении ответственности в ДООУ.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДООУ. Принимается на Педагогическом совете, согласовывается на общем родительском собрании и утверждается приказом заведующего ДООУ.

10.2. При введении новой редакции Положения, предыдущая редакция утрачивает силу.

Прошито, пронумеровано,
Скреплено печатью, на 8 лист.

Заведующий МДОУ
«Детский сад №33»

В.А. Смирнова

