

ПРИНЯТО:
на заседании родительского комитета
МДОАУ детский сад с. Возжаевки
Протокол № 1
« 09 » 12 2021 г.
Председатель
РК Солодкова Т.Л.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОАУ
детский сад с. Возжаевки
И.Ф. Баташан
Приказ № 3/1
от « 09 » 12 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников муниципального
дошкольного образовательного автономного учреждения
детский сад с. Возжаевки

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения детский сад с. Возжаевки разработано в соответствии с Федеральным законом № 273 от 27.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации», редакции от 6 марта 2019 года, санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки № 78 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» в редакции от 23.04.2018г, Уставом образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработан 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 МДОАУ детский сад с. Возжаевки (далее – МДОАУ)

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МДОАУ определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования в организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ведение документации, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МДОАУ.

1.4. Организация питания в МДОАУ организована на договорной основе с «поставщиками» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания, осуществляется в порядке, установленным Положением о питании в МДОАУ, Федеральном законе № 273 44 от 05.04.2013 года в редакции от 27.12.2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОАУ

1.7. Организация питания в МДОАУ организована штатными работниками МДОАУ.

2. Основные цели и задачи организации питания в МДОАУ

2.1. Основной целью организации питания в МДОАУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- анализ и оценка профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МДОАУ в части организации и обеспечения качественного питания в детском саду.

3. Требования к организации питания воспитанников в МДОАУ

3.1. МДОАУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание 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 питания детей в МДОАУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное учреждение определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а так же типовой инструкции по охране при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара, должны имеет соответствующие санитарно-

2

эпидемиологические заключения. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов питания в МДОАУ детский сад с. Возжаевки

4.1. Порядок поставки продуктов питания в МДОАУ определяется договором между поставщиков и дошкольным учреждением.

4.2. Поставщик поставляет продукт отдельными партиями по заявкам МДОАУ, с момента подписания контракта (договора).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком до склада МДОАУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МДОАУ, содержащий дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят 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) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства 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 бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОАУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов.

5.1. Доставки и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, медицинского работника, заведующего хозяйством, так как от этого зависит качество приготовленной пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МДОАУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а так же 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 их реализации.

5.5. Сроки хранения и реализация особо скоропортящихся продуктов должна соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.

5.6. МДОАУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого имеются кладовые помещения для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте и хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологические потребности воспитанников в пищевых веществах

6.1. Воспитанники МДОАУ получают четырехразовое питание (завтрак, дополнительно 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник), обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 35%, полдник 15%.

6.2. Объем пищи и выход блюда должен строго соответствовать возрасту детей.

6.3. Питание в МДОАУ осуществляется с учетом примерного 10-ти дневного меню, разработанного на основе физиологической потребности в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование, которое утверждается заведующим МДОАУ.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов, для каждой возрастной группы;
- объем 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 запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно - кишечного заболевания и отравления;

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

6.7. Вносить изменение в утвержденную меню-раскладку без согласия заведующего МДОАУ, запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), медицинской сестрой или заведующим хозяйством составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню – раскладку вносятся изменения и заверяются заведующим МДОАУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивают меню на раздаче и в групповых уголках.

6.10. Контроль качества питания (разнообразии), витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет медицинская сестра, заведующий хозяйством, повара, кухонный работник.

7. Организация питания в дошкольном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников МДОАУ, соблюдение меню-требования осуществляет заведующий учреждением.

7.2. В МДОАУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы производится 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 100гр;
- порционные вторые блюда – биточки, котлеты, и т.д. оставляются поштучно, целиков 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 не менее 48 часов при температуре не менее + 2- + 6⁰С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования наименованием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

7.9. Вносить изменения в меню- требования без согласия заведующего учреждения запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего учреждением. Исправления в меню-требование не допускается.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивают меню на раздаче и в групповых уголках с указанием полного наименования и выхода блюд.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей медицинская сестра осуществляет С-витаминизацию III- блюда.

7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а так же блинчиков с мясом или творогом, макароны по-флотски, макароны с яйцом, зельцев, яичницы- глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с явными признаками гнили и плесени.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществления медицинский работник или заведующий.

7.15. МДОАУ обеспечивает охрану товарно – материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего 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 СанПиН;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным материалом, уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания с поставщиками.

7.17. Работа по организации питания детей в группа осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- создании безопасных условия при подготовке и Вов время приема пищи;

– формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.18. Привлекать при получении воспитанников пищи с пищеблока **строго запрещено.**

7.19. Перед раздачей пищи детям 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.

7.20. К сервировке стола 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 осуществляется в следующем порядке:

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

7.23. В группе раннего развития, если у детей не развит навык самостоятельного приема пищи, его докармливают.

8. Порядок учета питания в МДОАУ

8.1. К началу учебного года заведующим МДОАУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет 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 фактически присутствующих детей, которые ежедневно подаются педагогами с 8-00 до 8-30. Ответственный за питание рассчитывает выход блюд.

8.4. С последующим приемом пищи (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник), дети отсутствующие в дошкольном учреждении снимаются с питания, а продукты оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по требованию- 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.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом для детей старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день, не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.6. Если за завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд. Составляется акт, и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°C.

8.7. Учет продуктов ведется в книге материальных ценностей (журнал подсчета калорийности). Записи в книги производятся на основании первичных документов о количественном и суммовом выражении по мере поступления и расходования продуктов.

8.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняются педагогами и сдаются в МКУ Отдел образования и молодежной политики БМО. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОАУ.

8.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливает на основании решения Учредителя.

8.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается областным бюджетом.

8.12. 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.

9. Разграничение компетентности по вопросам организации питания

9.1. Заведующий МДОАУ создает условия для организации качественного питания воспитанников.

5

9.2. Заведующий, медицинская сестра и заведующий хозяйством несут персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении.

9.3. Заведующий предоставляет учредителю все необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей, медицинской сестрой, заведующей хозяйством и работниками пищеблока отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильности 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.

9.6. Мероприятия проводимые в МДОАУ:

- медицинские осмотры персонала пищеблока, ежедневные осмотры на наличие гнойничковых заболеваний рук, открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- поступление продуктов питания и продовольственного 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

10.1. Финансирование расходов на питание воспитанников в МДОАУ осуществляется за счет бюджетных средств.

10.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в МДОАУ.

11. Контроль организации питания

11.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация правилами санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

11.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню - требованиям) за обеспечением в течение 4 – недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню - требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества за продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

11.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню- требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов).

Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

11.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится 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.

11.5. Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания в МДОАУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в МДОАУ детский сад с. Возжаевки является локальным нормативным актом МДОАУ детский сад с. Возжаевки, принимается на педагогическом совете с

учетом мнения родительской общественности и вводится в действие приказом заведующего.

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

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

12.4. После принятия Положения (или изменения или дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.

Прошито и пронумеровано

6 (шесть) лист ах

Заведующий МДОАУ
детский сад с.Возжаевки

И.Ф. Баташан

«09»

12

2012 г.



