

ПРИНЯТО:
Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад № 202»
Протокол № 1 от 03.02.2021

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 202»

О.Е. Васильева
Приказ от 03.02. 2021 №11-осн

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 202 «Журавушка» общеразвивающего вида

1. Общие положения

1.1. Данное Положение об организации питания (далее – Положение) воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 202 «Журавушка» общеразвивающего вида (далее – ДОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 202 «Журавушка» общеразвивающего вида.

1.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания детей в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020, Уставом ДОУ.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации общественного питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.

1.4. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1 Дети, посещающие МБДОУ получают четырёхразовое питание: завтрак (калорийность увеличена на 5%), обед, полдник, ужин, либо одноразовое питание: обед (для детей групп кратковременного пребывания), либо двухразовое питание: завтрак, обед (для детей младших групп кратковременного пребывания) в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по установленным нормам (Приложение № 10 (таблица 3,4), Приложение № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.2 Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.4 Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденным заведующим ДОУ (Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.5 К началу учебного года и/или календарного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

2.4.1 Назначенное ответственное лицо проводит:

- ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции на пищеблоке и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых участков тела, признаков инфекционных заболеваний. Полученные данные заносятся в Гигиенический журнал (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- учет температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- учет температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- составление меню-раскладки на следующий день согласно, утвержденному 10-дневному меню. Меню составляется на основе списка присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 часов подают педагоги;

- контроль за рационом питания в ведомости (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.4.2 На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день ответственное лицо составляет меню-требование и передает на

утверждение заведующим ДООУ. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом её пищевой ценности (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.5 Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. 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;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7 При составлении меню-требования разрешается снижение численности воспитанников на ужин 20%-40%.

2.8 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.9 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 60-65 градусов.

2.10 Выдавать готовую пищу с пищеблока, следует только после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.11 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С - витаминизация III блюда. (Приложение № 10 (таблица №1) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.12 Помещение пищеблока оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мыльным раствором;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. 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 приступают к приему первого блюда;
 - по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.9. Коллектив ДОУ применяет целый ряд мер по улучшению организации питания
- 3.9.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОУ совместно с воспитателями:
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
 - оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
 - проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
 - содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в ДОУ с учетом широкого использования потенциала Управляющего и Попечительского советов;

– проводит мониторинг организации питания и направляет Учредителю сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания (ежеквартально).

3.9.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

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

4.1. Продукты питания для организации общественного питания детей приобретаются в торгующих организациях при наличии сертификатов(деклараций) о соответствии, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию в соответствии с заключенными договорами.

4.2. Меню-требование составляется ежедневно в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и численности присутствующих в этот день детей, с учетом информации от педагогов групп. Ежедневно до 8.00 педагоги групп информируют ответственное лицо о количестве присутствующих воспитанников ДООУ. Данные о воспитанниках вносятся в Журнал, подписываются педагогами групп. Меню-требование утверждается руководителем учреждения.

4.3. При расхождении численности, указанной в меню и фактической численности воспитанников ДООУ ответственное лицо, контролирует:

4.3.1. 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;

- с последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по выписанной накладной(требование). 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, яйцо, масло сливочное консервация (овощная, фруктовая), масло растительное, сахар, крупы, макароны; 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.

4.3.2. в случае увеличения детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд для приготовления завтрака, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей согласно накладной(требование), подписанная заведующим ДООУ.

4.4. 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.

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера ЦБ.

4.7. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, нормативная стоимость которой устанавливается решением Учредителя.

4.8. 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. Контроль за организацией питания в ДООУ.

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. 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 2-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий мяса, круп, яиц и т.п.), а также овощей и фруктов (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 продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

Итоги регистрируются ответственным лицом (п.2.4.1.) в Ведомости контроля за рационом питания продукции (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.3. 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 Ведомости контроля за рационом питания продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), 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.

5.4. 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.

5.5. План контроля за организацией питания в ДООУ включается в Годовой план внутриучрежденческого контроля на учебный год.