

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД "КОЛОКОЛЬЧИК" Г.ВОЛГОДОНСКА**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ ДС
«Колокольчик» г. Волгодонска

Л.А.Панферова

«10» 01 2021 г.



**Положение
об организации питания в детском саду**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в ДОУ разработано в соответствии

– с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года;

– нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года;

– нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 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» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет:

– основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ;

– устанавливает требования к организации питания детей;

- порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания;
- регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду;
- определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении;
- определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 2 июля 2021 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 платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном

образовательном учреждении.

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

1.7. Ежегодно в начале календарного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников 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;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Лица, поступающие на работу на пищеблок должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение, маркировку. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.5. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами: технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.6. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

- а так же контроль производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм
- обеспечение пищеблока детского сада, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно.

Кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря не допускается.

3.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

3.9. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

3.10 Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

3.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, а так же приемочной комиссией утвержденной приказом руководителя.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

4.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному режиму,

утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

4.3. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

4.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф повар составляется объяснительную записку с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

4.5. Перспективное меню разрабатывается на период не менее двух недель с учетом режима работы ДОУ (осень – зима, весна – лето).

4.6. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка

4.7. При составлении меню для детей в возрасте от 2 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объём блюд для каждой возрастной 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 запрещённых продуктов и блюд.

4.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей СанПиН замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности .

4.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах следующая информация:

- ежедневное меню организованного питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, предусматривается распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, «уплотненный» полдник), 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;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и

соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, медсестра и приемочной комиссией.

5. Контроль организация питания в дошкольном образовательном учреждении

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля, бракеража готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику (при необходимости создается контрольная комиссия).

5.3. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф повара ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. В целях контроля, за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях.

5.7. Температура приготовленных блюд должна соответствовать технологическим документам.

5.8. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в ДООУ.

5.9. Учет продуктов ведется в книге подсчета калорийности. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

5.10. Начисление оплаты за питание производит бухгалтер на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на

питании в меню-требованиях. Бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

5.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

6.1 В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены

6.2. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

6.3. **Заведующий** дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников:

- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

6.4. **Медицинский персонал** проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Выявленные лица с признаками кишечной инфекции, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, временно отстраняются до полного выздоровления.

6.4.1. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

6.5. Контролирует выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

- Осуществляет контроль отбора и условий хранения суточных проб.
- Осуществляет контроль работы пищеблока, его санитарного состояния, режим обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно)

6.6. **Шеф - повар**, ответственное лицо за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

6.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.7.1. Отбор суточной пробы контролирует шеф - повар в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи – поштучно, в объеме одной порции
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г

6.7.2. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

- осуществляет контроль за качества поступающих продуктов (ежедневно),
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья);
- осуществляет контроль сопровождения документации (товаротранспортных накладных, декларацию, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения ветеринарное сопровождение),
- осуществляет контроль технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- осуществляет контроль работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования инвентаря (ежедневно);
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания; условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов; материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности; обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения.

учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

6.8. 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.
 - к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
 - осуществляет контроль информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

6.9. Привлечение воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.10. 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.
- во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.11. Ответственность за организацию питания у работников пищеблока закреплена в должностных инструкциях.

7. Документация

7.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1. Положение об организации питания воспитанников ДОУ;
2. Договоры на поставку продуктов питания;
3. Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3-7 лет);
4. Технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
5. Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3-7 лет);

6. Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

7. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);

8. Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);

9. Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

10. Гигиенический журнал сотрудников пищеблока.

11. Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения по питанию в ДОУ;

- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;

- Об организации питания;

- О графике выдачи пищи;

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом утвержденный заведующим ДОУ.

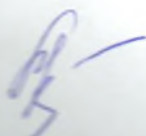
8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Положение разработал:

Закрывающий



Л.А. Панферова