

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №6» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 г. (ред. 13.07.2015 г.) № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (2.3/2.4.3590-20), Уставом МБДОУ «Детский сад №6», с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целью настоящего Положения является обеспечение детей раннего и дошкольного возраста полноценным, здоровым питанием в МБДОУ.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1 основные направления работы по организации питания в МБДОУ;

1.2.2. распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МБДОУ между администрацией и сотрудниками;

1.2.3. роль и место ответственного лица за организацию питания в учреждении;

1.2.4. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

- обучение по вопросам организации питания;

- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;

- организация питания детей раннего и дошкольного возраста;

- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

- обеспечение санитарно — гигиенических требований;

- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

1.2.5 ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

1.3 Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками учреждения.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	заведующий хозяйством, повар, медработник.
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 г. к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей.	заведующий	заведующий хозяйством
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заведующий хозяйством	Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров

4.	Составление меню и передача его на пищеблок и бухгалтерию для составления меню-требования (ежедневно)	Ответственный за организацию питания	Заведующий хозяйством
5.	Прием продуктов питания согласно веса, указанного в накладной при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных а также сан.книжки сан.паспорта на транспорт представителей, сопровождающих товар.	Заведующий хозяйством	Заведующий хозяйством
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Заведующий хозяйством	Заведующий хозяйством, экспертная комиссия
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	повара	Работники пищеблока
8.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	повар	повар
9.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	медсестра	медсестра
10.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	назначенный ответственный	воспитатель, уполномоченный по охране труда
11.	Прохождения сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и гигиенического обучения	заведующий, назначенный ответственный	воспитатель, уполномоченный по охране труда
12.	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	заведующий	заведующий
13.	Утверждение состава комиссии по питанию	заведующий	заведующий
14.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	заведующий	заведующий
15.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	заведующий хозяйством	заведующий хозяйством
16.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	работники пищеблока	работники пищеблока
17.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	заведующий хозяйством	заведующий хозяйством
18.	Соблюдение режима питания	заведующий, медсестра	повара, воспитатели младшие воспитатели
19.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	заведующий	воспитатели, младшие воспитатели
20.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	заведующий	воспитатели; младшие воспитатели
21.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	заведующий	воспитатели

22.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	заведующий	заведующий, воспитатель, уполномоченный по охране труда
23.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	заведующий	заведующий, воспитатель, уполномоченный по охране труда

3. Функции ответственного лица по организации питания в МБДОУ № 6.

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками учреждения, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в учреждении;
- составляет ежедневное меню и утверждает руководителем учреждения;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками учреждения, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников учреждения;
- своевременно информирует руководителя учреждения о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками учреждения норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- пишет меню для родителей с указанием информации о витаминизации, калорийности и рекомендации на ужин;
- проводит бракераж пищи и ведет бракеражный журнал готовой продукции.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю учреждения.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МБДОУ

- 4.1. Все работники, связанные с организацией питания в учреждении, в том числе заведующий учреждения, и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.
- 4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.
- 4.3. Инструкции разрабатываются руководителем учреждения (ответственным за организацию питания в учреждении). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

5. Организация питания.

5.1. Организационные принципы питания.

5.1.1 Питание детей в учреждении может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

5.1.2. Организация питания в учреждении осуществляется специально закрепленными штатами.

5.1.3. Поставка продуктов в учреждении осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров, т.е с « Нижегородской Логистической компанией.»

5.1.4. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в учреждении проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

5.1.5. Координацию работы по организации питания в МБДОУ осуществляет заведующий.

5.1.6. Ответственность за организацию питания детей в МБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

5.2. Организация питания в учреждении:

- В Учреждении организуется четырехразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник.
- Питание воспитанников осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и

рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, утверждённым заведующим Учреждения.

5.2.1. В учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 г. должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, подогрева, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; моющими средствами.

- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

5.2.2. Составление ежедневного меню возлагается на ответственного за организацию питания.

Оно должно быть составлено согласно примерному 10-ти дневному меню.

5.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

5.2.4. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

5.3. Функционирование питания детей в учреждении возможно при наличии:

- положения об организации питания в учреждении;

- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 г.

- приказов по организации питания в учреждении.

5.4. В компетенцию руководителя учреждения по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 г.;

- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности питания детей в учреждении;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в учреждении.

5.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

5.6. Алгоритм действий при организации питания:

5.6.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

5.6.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-требование. В нем указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

5.6.3. Медицинской сестре (ответственному по питанию), комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы и вымерены.

5.6.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки записываются в бракеражном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

5.6.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 г.

Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

5.6.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

6.1. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

6.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

6.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

6.5. В учреждении должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

6.6. Принципы организации питьевого режима в учреждении.

6.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в учреждении. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

6.6.2. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

7. Требования к составлению меню для организации питания детей.

7.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

7.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20г.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в учреждении.

7.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в учреждении для возрастных категорий, утверждено заведующим учреждением.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующий день.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

7.4. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

7.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

7.6. В учреждении должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

7.6.1. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

7.7. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

7.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций, калорийности, РЕКОМЕНДАЦИЙ НА УЖИН И ИНФОРМАЦИИ О ВИТАМИНИЗАЦИИ.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале

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.

7.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

7.11. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или

включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня.

7.12. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
 - приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
 - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

8. Специфика питания детей.

8.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

8.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

8.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

9. Организация питания детей в группах

9.1. 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.

9.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Организации.

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

9.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

9.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

9.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатели и помощники воспитателей.

10. Порядок учета питания

10.1. В начале календарного года руководитель Организации издает приказ о назначении Ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

10.2. 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.

10.3. 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.

11. Финансирование расходов на питание детей в Организации

- 11.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Организации, главного бухгалтера.
- 11.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.
- 11.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией отдела УО и МП Городецкого муниципального района на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 11.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 11.5. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДДОУ.

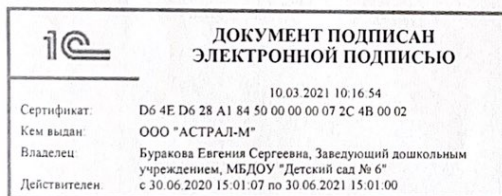
12. Ответственность

- 12.1. Организация питания воспитанников возлагается на Учреждение в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
- 12.2. Ответственность за организацию питания в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 г. возлагается на заведующего Учреждения, заведующего хозяйством, поваров, педагога-тьютора, воспитателей, помощников воспитателей в пределах определённых должностными инструкциями.

13. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 13.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Организации.
- 13.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Организации.
- 13.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Принято:
на заседании педагогического совета
МБДОУ «Детский сад № 6»
Протокол № 2/1
от «12.» января 2021 г.



Подпись верна