

ПРИНЯТО:
Общим собранием трудового
коллектива МБДОУ
«Центр развития ребенка –
детский сад № 89» НМР РТ
№ 1/21 от «25» 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ «Центр развития ребенка –
детский сад № 89» НМР РТ
Н.В. Белова
Вводится в действие на основании приказа
№ 09/21 от «25» 01 2021 г.



СОГЛАСОВАНО:
Протокол родительского собрания
№ 2 от «18» 12 2020 г.

Положение
об организации питания воспитанников и сотрудников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка - детский сад № 89»
Нижнекамского муниципального района
Республики Татарстан

г. Нижнекамск

Положение
об организации питания воспитанников и сотрудников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка - детский сад № 89»
Нижнекамского муниципального района
Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 89» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Постановлением ПК НМР РТ «Об утверждении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в дошкольных учреждениях Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан», Уставом ДОУ

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 89» НМР РТ (далее - ДОУ).

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение сбалансированным питанием, обеспечение работникам детского сада возможность отдыха и приема пищи.

1.5. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками.

1.6. Услуги по организации сбалансированного питания в детском саду осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ (с действующими изменениями) на договорной основе, муниципальных контрактов, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в ДОУ, средств сотрудников, перечисляемых за питание.

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Объемы поставки продуктов питания в детском саду определяются в соответствии с нормами питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, примерным 10 дневным меню.

2.2. Планируемое число детодней, определяется муниципальным заданием.

2.3. Для детей ДОУ с режимом полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);

2.4. В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо - измерительным) инвентарем.

2.4.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством посуды.

2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления щадящего питания.

2.4.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.4.5. Руководитель ДОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, (составлением 10 дневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем

основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением документации, ведомости контроля за рационом питания, графика смены кипяченой воды и т.д.)

2.5. Организация питания в ДОУ должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.6. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для детей в возрасте (от 2-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, рекомендованное единым поставщиком ООО «АБК Пеймент» г. Казань. Ежедневно составляется меню - требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников данной возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в ДОУ ведется документация в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.9. При снабжении ДОУ продуктами питания предприятие - поставщик обязано предоставить покупателю (ДОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверение качества и безопасности предприятия - изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, отмечаются в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.10. Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОУ.

3. Порядок поставки продуктов

3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

3.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

3.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

3.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

3.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

3.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

3.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года.

4. Условия и сроки хранения продуктов

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДОУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся

продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

5.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%.

5.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём 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 СанПиНа в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

5.4. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

5.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

5.6. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

5.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

5.8. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд,

продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

5.1. Воспитанники ДООУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%.

5.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём 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 СанПиНа в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

5.4. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

5.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

5.6. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

5.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

5.8. 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 осуществляют заведующий, шеф-повар, старшая медсестра.

6. Порядок учета питания

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

6.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

6.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.25 ч. подают педагоги.

6.4. С последующим приемом пищи дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

6.5. 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 приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.6. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

6.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. 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.

6.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

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

6.11. 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.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением

создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

7.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

7.3. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

7.5. Важнейшим условием правильной 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.

7.6. Мероприятия проводимые в ДООУ:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также 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.
-

8. Контроль за организацией питания в ДООУ

8.1. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляет заведующий детского сада, штатный медицинский работник, бракеражная комиссия в составе шеф-повара, кладовщика, старшей медицинской сестры. Шеф - повар ведет учет питающихся сотрудников. Ежедневно до 9.00 старшая медицинская сестра подает сведения по количеству детей, специалист по кадровому делопроизводству сведения по сотрудникам в ДООУ шеф—повару. Организация питания сотрудников производится в объеме первого блюда по норме детского сада в соответствии с 10-м меню на основании личного заявления. Ежемесячно ведомость по питанию направляется в бухгалтерию ДООУ для расчета суммы за питание с учетом фактически отработанных дней каждым сотрудником за прошедший месяц.

8.2. Заведующий ДООУ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку питания;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

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

8.3. Старшая медицинская сестра осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку внешнего вида, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья, а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Общем собрании коллектива или на Производственном совещании коллектива, согласовывается на родительском собрании и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

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

Прочитано и пронумеровано
(10) серия

справки.

Заслуженный

МБДОВ «Центр развития ребенка –

детский сад №89» ИМП РТ.

Н.В. Белова

