

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
МБДОУ «Детский сад №30
«Белочка»
Г.Р.Насырова

ПРИНЯТО
с учетом мнения
Совета родителей
МБДОУ «Детский сад
№30 «Белочка»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
МБДОУ «Детский сад №30
«Белочка»
О.Н.Стародумова

Рассмотрено и принято на
Педагогическом совете
Протокол № 2
от «30» 11 2022г.

Протокол № 2
от «28» 11
2022 г



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей № 30
«Белочка»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в ДОУ (детском саду) разработано в соответствии с: Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции), нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 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» (в ред. от 1 января 2022г), 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 дошкольном образовательном учреждении.
- 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. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 14 июля 2022 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.
- 1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ 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 ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1 Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное пятиразовое питание детей в соответствии с их возрастом и требованием законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.2. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.

3.3 Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным меню разработанным специалистами ООО «Школьное питание» утвержденным руководителем ДОУ с учетом детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОУ.

3.4. Объем пищи и выход блюд должно строго соответствовать возрасту ребенка.

3.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

3.6. В меню учитываются:

-среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

-объем блюд для этих групп;

-нормы физиологических потребностей;

-нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

-выход готовых блюд;

-требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, которые могут вызвать заболевание ЖКТ, отравление;

-сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.7. Меню – раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.8. Вносить изменения в меню без согласования со специалистами ООО «Школьное питание» и руководителем ДОУ запрещается.

3.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

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

3.11. В учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании приказа руководителя ДОУ, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюдо на выходе.

3.12. Готовая продукция с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.13.В ДОУ в соответствии с СанПиН организуется питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов. Перед сменой кипяченной воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

3.14 Для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах групп, на сайте ДОУ размещается информация о меню на 10 дней. Ежедневно вывешивается меню у пищеблока, а также в каждой групповой ячейки и холлах ДОУ.

3.15.Оборудование и содержание пищеблока ДОУ осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в ДОУ.

4. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством (шеф-повара) ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой 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 (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

4.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционирование и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.9. 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 на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

4.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термошупы.

4.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5. Порядок учета питания

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

5.3. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается: в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных

условий при подготовке и во время пищи; в воспитании КГН, правил этикета во время приема пищи, формирования навыков самообслуживания; в организации питьевого режима в группах.

5.4.Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному руководителем ДОУ.

5.5. Дети к получению пищи на пищеблоке не допускаются.

5.6. Для организации питания в группе подобрана детская мебель, посуда, из расчета по количеству детей в группе.

5.7.Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

-проветрить помещение;

-промыть столы горячей водой с мылом;

-тщательно вымыть руки;

-надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.8.К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-лет.

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

5.10.Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

-ставятся хлебные тарелки с хлебом;

-разливают третье блюдо;

-подается первое блюдо;

-дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порц.овошей);

-по мере употребления пищи, младший воспитатель убирает салатники;

- дети приступают к приему первого блюда; по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

-подает второе блюдо;

-прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.11. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

5.12. В группах раннего возраста воспитатель и младший воспитатель докармливают детей.

6.Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств.

6.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

6.2.Старшая медсестра осуществляет учет питающих детей в таблице ДОУ, который д.б.прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя ДОУ;

6.3.Ежедневно в 8.00 часов воспитатель подает сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медсестре, которая подает данные на пищеблок.

6.4.Наличие оплаты за питание производится бухгалтерией на основе таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам должно соответствовать числу детей, состоящих на питании по меню-требованию. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.5.Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается Учредителем.

6.6. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

6.7. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

6.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль

- 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), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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

Пронумеровано, прошнуровано и скреплено
печатью 3 (три) лист ____.
Заведующий МБДОУ №30 «Белочка»
Стародумова О.Н.

