ПРИНЯТО:
На общем собрании трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад «Светлячок»
протокол от «22» января 2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ «Детский сад «Светлячок»
Зудина Т.С. _____
Приказ от 27.01.2021 г. № 53/2

Зудина Татьяна Сергеевна

Подписан: Зудина Татьяна Сергеевна
Дата: 2021.08.10 23:16:28+07'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.1

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания воспитанников

МБДОУ «Детский сад «Светлячок»

Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Светлячок» (далее - ДОО) разработано в соответствии с Законом РФ "Об образовании в Российской Федерации" № 273 - ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения». Федеральным законом № 29 - ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), приказа Управления образования администрации Промышленновского муниципального округа от 14.01.2021 № 15 «Об установлении максимального размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в дошкольных образовательных учреждениях», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МБДОУ «Детский сад «Светлячок».

1.2. Положение о порядке организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Светлячок» (далее - Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в ДОО.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в ДОО, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания.

1.4. Организация питания осуществляется в ДОО штатными работниками.

1.5. ДОО осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными актами РФ, Кемеровской области-Кузбасса, администрации Промышленновского муниципального округа, Управления администрации Промышленновского муниципального округа и другими правовыми документами, регламентирующими организацию питания воспитанников ДОО в соответствии с настоящим Положением.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОО 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 приобретения и хранения продуктов в ДОО.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО 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 ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

• пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

• анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

• разработка и соблюдение нормативно'-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в ДОО.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. ДОО 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. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих ДОО, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется поставщиком, в соответствии с заключенными договорами и контрактами.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОО с момента подписания договора.

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

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

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

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

4.7. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.8. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в товарной накладной.

4.9. Контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем ответственного лица, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

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

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Объём пищи, выход блюд, пищевые вещества и энергетическая ценность строго соответствуют возрасту ребёнка.

6.2. Воспитанники ДОО с 10,5-часовым пребыванием (с 7-30 до 18-00) получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, 5% - второй завтрак, 35-40% - обед, 20% - 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 по каждому приему пищи.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

6.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом реализации основного (организованного) десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим ДОО.

6.4. Ежедневно (до 15-00 часов) составляется меню-требование на следующий день на основании примерного десятидневного меню и утверждается заведующим ДОО.

6.5. При составлении меню - требования для детей дошкольного возраста с 10,5-часовым пребыванием 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 Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд,

использование которых может стать причиной возникновения желудочно - кишечного заболевания или отравления.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОО. Ежедневно (до 15-00 часов) ответственное лицо составляет меню на следующий день на основании утвержденного десятидневного меню.

7.2. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с заведующим ДОО запрещается.

7.3. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

7.4. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;
- индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

В ДОО, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых блюд, представленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

7.5. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) ДОО информирует об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню в приёмных помещениях групп.

7.6. Контроль закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия, действующая на основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения МБДОУ «Детский сад «Светлячок». Член бракеражной комиссии присутствует на закладке основных продуктов в котел.

7.7. В ДОО созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.8. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

7.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача готовой пищи на группы ДОО осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим, в промаркированную посуду.

7.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные вторые блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.11. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в специально отведенном в холодильнике месте (или в специальном холодильнике) в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С.

Посуда с пробами маркируется, с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.12. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню- требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.13. В целях профилактики гиповитаминозов старшей медицинской сестрой (или лицом, назначенным приказом заведующего ДОО) осуществляется С - витаминизация III блюда.

7.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.15. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований действующего СанПиН;
- обеспечение пищеблока ДОО достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

7.16. 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.

7.17. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.20. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда, по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7.23. После каждого приема пищи младший воспитатель обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытье полов) в обеденной зоне.

7.24. Сотрудники ДОО имеют право на получение одноразового питания в день (обед). Норма питания определяется соответственно норме детей дошкольного возраста.

7.25. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время, воспитатель, работающий в первую смену, обедает по окончании смены, работающий во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

8. Порядок учета питания

8.1. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню - требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 часов до 8.30 часов подают педагоги.

8.2. На следующий день в 8.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.3. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольной образовательной организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию (возврат).

8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего

дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется меню-требование (добавка) и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню - требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

8.8 Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании приказа по Управлению образования администрации Промышленновского муниципального округа.

8.9. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Промышленновского муниципального округа.

8.10. 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.

8.11. Родители и сотрудники ДОО производят ежемесячную оплату за питание перечислением денежных средств на расчетный счет ДОО через отделение Сбербанка РФ.

9. Порядок организации питьевого режима

9.1. В ДОО обеспечен доступ воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в ДОО.

9.2. Организация питьевого режима производится с использованием кипяченой питьевой воды.

9.3. Питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды организован с соблюдением следующих требований:

- вода кипятится не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается.

9.4. Допустимо использование установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров). Обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой посуды, подносов для использованной посуды или контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения (при использовании одноразовой посуды при организации питьевого режима).

9.5. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

9.6. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства (санитарная обработка) проводится не реже одного раза в три месяца.

10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

10.1. Заведующий ДОО создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

10.2 Заведующий ДОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОО отражаются в должностных инструкциях.

10.4. 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.

10.5. Мероприятия, проводимые в ДОО:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- контроль температурного режима в холодильниках с регистрацией в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о питании.

11. Контроль организации питания

11.1 К началу нового календарного года заведующим ДОО издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания воспитанников и качества приготовления пищи осуществляется администрацией, бракеражной комиссией ДОО, ответственным лицом, назначенным приказом заведующего, органами государственного санитарного надзора, Управлением образования администрации Промышленновского муниципального округа, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

12. Заключительные положения

12.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОО, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок до принятия нового локального акта.