

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №241»

ПРИНЯТО
На Общем собрании трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №241»
Протокол № 04 от 25.12.2020



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
Соколова Г.В.
Приказ № 82-сч от 28.12.2020 г.

Положение
об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 241»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 241» (далее - Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

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

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками

пищевых блока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждения.

2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в дошкольном учреждении.

2.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с основным (организованным) меню МБДОУ «Детский сад №241» разработанным для детей от 1,5 до 3х лет и от 3х до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), утвержденным заведующим Учреждения.

2.3. Воспитанники Учреждения с 12 - часовым пребыванием (с 7 до 19-00) получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона (на основании п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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).

На основании пункта 8.1.2.1 СанПиН при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5%.

Воспитанники ДОУ с 4 - часовым пребыванием (с 9 до 13-00) получают одноразовое питание - обед.

2.4. На основе основного (организованного) меню составляется ежедневное меню - требование и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. При составлении меню - требования для детей учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

2.6. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с

организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.

2.7. Приказом заведующего Учреждения назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

2.8. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.

2.9. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт, оформленных в установленном порядке.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – требовании по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и 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.

2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.12. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

С последующих приемов пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты возвращаются на склады по акту. На основании мониторинга ежедневно производится корректировка объема продуктов для закладки на ужин в соответствии с количеством детей.

2.13. В случае увеличения численности воспитанников, выход блюд завтрака уменьшается, составляется меню-требование (добавка) и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей

2.14. Питание сотрудников организовано в Учреждении и включает в себя 1-е блюдо и хлеб по нормам воспитанников 3-7 лет. Оплата за питание производится ежемесячно согласно табеля питания сотрудников безналичным способом на расчетный счет Учреждения. Питание воспитателей и младших воспитателей осуществляется в соответствующих группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении предусмотрена С-витаминизация третьих блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.18. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте в Учреждении и на сайте Учреждения таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3./2.4.3590-20 пищевых продуктов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.20. Один раз в 10 дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

2.21. Один раз в месяц ответственный за организацию питания проводит, по итогам накопительной ведомости, подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.

3. Порядок доставки продуктов и условия их хранения.

3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Учреждением.

3.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявке Учреждения, с момента подписания договора.

3.3. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов,

подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Учреждении 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.

3.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.6. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями предъявляемыми СанПин.

3.7. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.8. Учреждение обеспечено холодильной камерой. Кроме этого, имеется склад для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, овощехранилище.

3.9. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, проветриваются, осуществляется контроль температуры и влажности.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

4.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

4.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным Примерным меню и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных Примерным меню блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Организация питания воспитанников в группах

5.1. Организация питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков воспитанников во время приема пищи.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

5.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиН)
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3-х лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого воспитанника.

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливается третье блюдо;

- подается первое блюдо;

- воспитанники рассаживаются за столы;

- воспитанники приступают к приему первого блюда;

- по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

6. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников

6.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;

- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты содержания воспитанников в Учреждении частично или полностью.

6.2. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми согласно приказа комитета по образованию г Барнаула действующего на данный период.

6.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табеля посещаемости воспитанников, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

6.5. 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.

6.6. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты на основании приказа руководителя Учреждения, ежедневно снимается с ужина до 10-30% от отмеченного количества воспитанников в соответствии с мониторингом посещаемости ужина воспитанниками Учреждения.

6.16. Средства полученные в результате родительской оплаты за дни непосещения воспитанниками Учреждения без уважительной причины направляются на улучшение качества питания воспитанников.

7. Контроль за организацией питания детей

7.1. К началу нового календарного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, заведующий хозяйством, бракеражная комиссия, ответственное лицо, назначенное приказом заведующего.

7.3. Система контроля за организацией питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

7.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждения осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительской общественности.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

8.1. Заведующий Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

8.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, работниками пищеблока, заведующим складом, отражаются в их должностных инструкциях.

9. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, совещании при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Масса порций в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130- 150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150- 180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130- 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Потребность и пищевых веществах, энергетическая ценность (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 - 3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Запрещенные пищевые продукты.

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопушки", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезн, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по - флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественно питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница - глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2.5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.