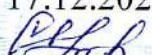


СОГЛАСОВАНО
на Общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад
№85»
Протокол №12
от 17.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО
на Общем родительском
собрании МБДОУ
«Детский сад
№85»Протокол №4
от 17.12.2020г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад
№85»
№119/1–осн от
17.12.2020г.
 С.Н.Уланова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад №85» общеразвивающего вида

I. Общие положения

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №85» общеразвивающего вида (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ,
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28;
- «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32,
- приказом комитета по образованию г.Барнаула «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в МБДОУ, МАДОУ города Барнаула»,
- Уставом Учреждения, с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих Учреждение, осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение принимается на Общем собрании трудового коллектива, Общем родительском собрании, утверждается приказом заведующего Учреждения и вступает в силу со дня его утверждения.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

II Порядок организации питания

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) детей в соответствии с их возрастом

и временем пребыванием в Учреждении по установленным нормам в дошкольном учреждении.

2.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 1-но разовое питание (обед) детей в соответствии с их возрастом и 4-х часовым пребыванием (с 09.00 до 13.00ч.) в Учреждении по установленным нормам.

2.3. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

2.4. Организация питания воспитанников осуществляется самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждении самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков рекомендуемых Учредителем.

2.5. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь;
- штат работников (повара, подсобный работник и т.д.) для приготовления пищи;
- штат работников помощников воспитателей для раздачи пищи;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.6. Приказом заведующего Учреждении назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

2.7. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28, «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32. Питание осуществляется на основании примерного 10-тидневного меню, разработанного по сезонам. Меню утверждается заведующим Учреждения.

2.8. Меню составлено отдельно для детей ясельного (от 1,5 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) с учетом длительности пребывания детей в Учреждении.

2.9. В соответствии с п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом отсутствия второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

2.10. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствующих наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.11. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

2.12. В соответствии с п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

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

2.14. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

2.15. 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 при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

2.16. При составлении меню учитывается численность воспитанников.

2.17. При составлении меню разрешается снижение численности воспитанников на ужин от 20 % и более.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков аскорбиновой кислотой.

2.19. Один раз в месяц медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного.

2.20. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником, заведующим с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

2.21. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, первое блюдо и гарниры не менее 100 г. с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации. Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку храниться 48 часов в холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$.

2.22. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик, медицинский работник.

2.23. Не принимаются в Учреждение продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.

III Организация питания детей в группах

3.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем, помощником воспитателя и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;

- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиНом);

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и участие каждого ребенка.

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

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

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

- разливают третье блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста воспитатели, помощники воспитателя докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

IV. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.

4.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания (включая транспортные расходы).

4.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

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

- средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих детей, в форме оплаты содержания детей в Учреждении частично или полностью.

4.3. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и средств, предусмотренных на организацию питания.

4.4. В случае непосещения ребенком Учреждения по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.

4.5. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) в Учреждение, осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждение.

V. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в учреждение.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей .

5.3. Ежедневно медицинский работник составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.30 ч. отмечаются в журнале.

5.4. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- стоимость и наличие продуктов.

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

5.6. Меню-требование составляется медицинским работником, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, кладовщиком, выдающим продукты.

5.7. На следующий день, в 8.30 медицинский работник проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.8. В случае снижения численности детей до 4-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требования, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного, а также детям младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда и идет для суточной пробы.

5.9. В случае снижения численности детей свыше 5-х 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.

5.10. В случае снижения численности детей свыше 5-х детей, производится возврат основных продуктов (мясо, масло, сахар, яйцо).

5.11. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, так как перед закладкой, производимой в 9.00 ч., размораживают.

Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.12. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.13. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

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

5.16. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом комитета по образованию города Барнаула.

5.17. 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.

VI. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

6.1.1. В контроле (по меню и меню требованиям) за обеспечением;

6.1.2. В контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованию, по закладке) в соответствии с технологическими картами;

6.1.3. Контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;

6.1.4. Контроль организации питания в группах;

6.1.5. В контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.2. В целях постоянного контроля организации питания воспитанников, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания воспитанников в Учреждении создана и действует комиссия по питанию.

6.2.1. Состав комиссии по питанию:

- заведующий
- старший воспитатель
- бухгалтер
- заведующий хозяйством
- родитель (законный представитель)

6.3. В целях осуществления контроля питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создана и действует бракеражная комиссия.

6.3.1. Состав бракеражной комиссии:

- медицинский работник
- кладовщик
- ст. воспитатель

VII. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания воспитанников.

7.1. Заведующий Учреждения:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при заведующем;
- ежедневно утверждает меню требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

-заключает договоры на поставку продуктов питания.

7.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно доводят сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 мин. до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, воспитание культурно-гигиенических навыков воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

7.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- предоставляют заявление и документы на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

7.5. Медицинский работник Учреждения:

- контролирует качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;
- контролирует маркировку посуды на пищеблоке;
- работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления пищи, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;
- осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации;

- осуществляет контроль за питанием детей, качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм продуктов питания;
- ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблок;
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы;
- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости);
- составляет технологические карты;
- составляет меню-раскладку;
- осуществляет производственный контроль в Учреждении. Медицинские работники вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

7.6. Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному руководителем графику:

07.00 – сахар для завтрака,

08.15 – масло сливочное в кашу и на хлеб; сахар в 3 блюдо обеда;

09.20-09.30 – мясо, куры в 1-е и 2-е блюдо; продукты в тесто для выпечки (сахар, яйцо, масло растительное, молоко, мука);

09.20 – 09.30 – приготовление фарша для второго блюда

09.30 – 09.45 – масло сливочное в 1 и 2 блюдо (пассировка);

13.00- продукты для полдника,

15.30 – продукты для ужина.

- проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;
- проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы;
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам.

7.7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников и объему разовых порций.

-выдавать готовую пищу следует только с разрешения медицинского работника, заведующего после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

7.7.1. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, памятки, графики;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёмов.

7.7.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

7.8. Учредитель:

- обязан следить за качеством питания в Учреждении, путем проведения плановых и внеплановых проверок, сбора информации.