

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ППО
МКДОУ «Детский сад № 12»
Е.Ю. Милаевская
« 25 » 01 20 21 год



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад № 12»
Л.М. Кузнецова
Приказ № 01/2021 от 25.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания воспитанников
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 12»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 12» (далее - Организация), с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Законом РФ от «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 65);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32 (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. №231н/178;

- Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями),

- Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 г.,

- Уставом Организации.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Организации являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Организацию.

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Организации.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в Организации осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на договорной основе, за счет платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Организации, а также за счет средств местного бюджета и средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход, за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот помощникам воспитателей, чьи дети посещают детский сад.

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Организации определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10-ти дневным меню.

2.4. При поставке продуктов питания в Организацию поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, молочные изделия. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка Товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов.

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, духовой шкаф.

2.5. В Организации в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), кухонным инвентарем.

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

2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.

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

2.6. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Дети дошкольного возраста, посещающие Организацию, должны получать 4-х разовое питание, обеспечивающее 80 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять - 20 % суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед 35 %, уплотненный полдник 20%. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

3.3. При организации питания администрация Организации руководствуется примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрастным потребностям ребенка.

3.5. Ежедневно, на основе примерного меню ответственный за организацию питания работник составляет меню-требование на следующий день с указанием выхода блюд для детей разного возраста, утверждает его руководителем Организации, на следующий день.

3.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

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

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем Организации, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню / несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта / ответственным за организацию питания работником составляется акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.10. Медицинский работник (при наличии) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе шеф-повара, медработника, представителей администрации Организации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников Организации обязано круглогодично использовать пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Непосредственно перед раздачей, медицинский работник или повар должен осуществить С-витаминизацию готовых блюд или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (при этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания).

Информация должна быть доведена до сведений родителей.

3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. Организация питания воспитанников в Организации должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Организации. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, их энергетической ценности, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

4.2. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Организации проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

4.3. 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.

4.4. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Организации.

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

4.6. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой

убирают дети).

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

4.9. 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;
- разливается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

первого;

- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5. Порядок учета питания.

5.1. К началу учебного года заведующий Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно, ответственное за питание лицо, составляет меню- требование на следующий день, на основании списков присутствующих детей на момент составления меню-требования.

5.3. С 08 ч.00 мин. до 08 ч.30 мин. утра воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, повару или медицинскому работнику.

5.4. Закладка продуктов питания в прием пищи *Завтрак* осуществляется на основании количества детей предыдущего дня. Закладка продуктов питания в прием пищи: *Второй завтрак, Обед, Полдник* осуществляется на основании количества детей текущего дня. Количество детей, указанное в графе: «*завтрак II - полдник*» должно соответствовать фактическому количеству детей и совпадать с табелем.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. В случае если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то ответственное за питание лицо для всех детей уменьшает выход блюд и вносит изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

5.6. Для единиц бухгалтерского учета материальных запасов (продуктов питания), учитываемых в граммах, Организацией устанавливается соответствующая точность - до 10 гр. (учитывая цену деления средств весового хозяйства: весы, гири).

5.6.1. При подсчете и выдаче продуктов питания в Организации необходимо суммовое количество третьей цифры после запятой до 5 гр., в т.ч. 5 гр. округлять в большую сторону, менее 5 гр. округлять в меньшую сторону и руководствоваться инструкцией по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета для органов государственной власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений, утвержденной Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 1

декабря 2010 г. № 157н.

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

5.8. 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.

5.9. В случае изменения количества детей (по сравнению с данными на 08 час. 30 мин. текущего дня, указанными в меню-требовании) составляется расчет изменения потребности в продуктах питания:

- если изменения количества детей, составляют свыше 5-х человек.

6. Контроль организации питания.

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами;
- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
- контроль организации питания в группах;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.3. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, медицинским работником здравоохранения разрабатывается план контроля за организацией питания в Организации на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

6.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в организации, к участию в контроле привлекаются члены родительского комитета.

6.5. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Организацией, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации создается бракеражная комиссия.

6.5.1. Бракеражная комиссия.

В состав комиссии могут быть включены:

- Заведующий
- медицинский работник;
- повар;
- кладовщик и т.д.

Полномочия комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет,

запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.6. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Организации в соответствии с функциональными обязанностями:

6.6.1. Медицинский работник:

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции;

- санитарное состояние пищеблока;

- соблюдение правил личной гигиены работников;

- организация питания в группах.

6.6.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в Организации продуктов с отметкой в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой промышленности;

- организация их правильного хранения;

- соблюдение сроков реализации;

- составление заявок на продукты питания.

6.6.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.6.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формирование представлений о правильном питании.

6.6.5. Помощник воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

7.1. Заведующий создаёт условия для организации питания детей.

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей.

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, административными работниками, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в Организации.

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя, экономиста, специалиста по закупкам.

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения Учредителя.

8.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

8.4. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей

посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств.

8.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Организации.

9. Делопроизводство.

Для правильной организации питания воспитанников должны быть разработаны и утверждены следующие локальные акты и документация:

- приказ и Положение об организации питания;
- приказ и Положение о бракеражной комиссии;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 2 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 2 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания в письменном виде.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МКДОУ «Детский сад № 12».

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МКДОУ «Детский сад № 12».

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.