ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 8»
Протокол от 31.05.2022 №6

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 8»
А.А.Платонова _____
Приказ от 31.05.2022 № 22-П

Платонова Алёна Александровна

Подписано цифровой подписью: Платонова Алёна Александровна
Дата: 2023.10.26 09:12:33 +03'00'

Положение
об организации питания обучающихся (воспитанников) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 8».

1.Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 8». (далее Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 8». (далее МБДОУ) в соответствии с:

-Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»,

- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62297),

-Приказом Минздравсопразвития России № 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»,

-Уставом МБДОУ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся (воспитанников), обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МБДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МБДОУ и документацию.

1.4. Организация питания в МБДОУ осуществляется на договорной основе с поставщиком как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся (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 в «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 МБДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания в МБДОУ

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся (воспитанников), осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МБДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся (воспитанников) МБДОУ являются:

-обеспечение обучающихся (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 обучающихся (воспитанников) МБДОУ 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 МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ.

3. Требования к организации питания обучающихся (воспитанников) МБДОУ

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся (воспитанников) в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаèт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в МБДОУ

4.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом (договором) между поставщиком и МБДОУ.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МБДОУ.

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

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

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

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

4.8. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, кладовщика, бракеражной комиссии МБДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, 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) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

5.6. МБДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Обучающиеся (воспитанники) МБДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20- 25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 30-35%, полдник 10-15%, ужин - 20-25%.

6.2. Объѐм пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребѐнка.

6.3. Питание в МБДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в управлении Роспотребнадзора по Ивановской области и утверждѐнного заведующим МБДОУ.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором МБДОУ.

6.5. При составлении меню-требования для детей учитываются:

-среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

-объѐм 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 запрещѐнных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно- кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в МБДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

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

6.8. Вносить изменения в утверждѐнное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

6.9. Необходимость внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) согласовывается с членами бракеражной комиссии МБДОУ. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора МБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче, в приёмных групп, на официальном сайте МБДОУ в сети «Интернет».

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет медицинский работник, шеф-повар, кладовщик, члены бракеражной комиссии.

7. Организация питания в МБДОУ

7.1. Контроль организации питания обучающихся (воспитанников) МБДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий, медицинский работник и члены бракеражной комиссии МБДОУ.

7.2. В МБДОУ имеются производственные помещения для хранения и приготовления пищи, оснащенные необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы МБДОУ осуществляется строго по графику.

7.6. 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, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. 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 течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется бракеражной комиссией.

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

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором МБДОУ запрещается.

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

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, размещается на официальном сайте дошкольного учреждения в сети «Интернет» с указанием полного наименования и выхода блюд.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником МБДОУ осуществляется С-витаминизация III блюда.
7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), а также овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий, медицинский работник, члены бракеражной комиссии.
7.15. МБДОУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.
7.16. В компетенцию директора МБДОУ 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 СанПиН 2.1.3684-21;
-обеспечение пищеблока МБДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
-заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
7.17. 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.
7.18. Привлекать обучающихся (воспитанников) МБДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
7.19. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.
7.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся (воспитанников) в обеденной зоне.
7.22. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
-во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
-разливают III блюдо;
-подается первое блюдо;
-дети рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;
-по мере употребления первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
-подается второе блюдо;
-прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
7.23. У детей, которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

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

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

8.4. На следующий день с 9-00 до 9-30 собираются сведения о фактическом присутствии обучающихся (воспитанников) в группах.

8.5. С последующих приемов пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. 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.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

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

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

8.11. Расходы по обеспечению питания обучающихся (воспитанников) включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления Администрации города Иванова.

8.12. Частичное возмещение расходов на питание обучающихся (воспитанников) обеспечивается бюджетом города Иванова.

8.13. 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.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

9.1. Заведующий МБДОУ создаѐт условия для организации качественного питания обучающихся (воспитанников).

9.2. Заведующий несѐт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

9.3. Заведующий МБДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся (воспитанников).

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

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. Работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правилам личной гигиены.

9.6. Мероприятия проводимые в МБДОУ:

-медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
-поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
-ведение необходимой документации;
-холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
-информирование родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание обучающихся (воспитанников) в МБДОУ

10.1. Финансирование расходов на питание в МБДОУ осуществляется за счѐт бюджетных и внебюджетных (родительская плата) средств.
10.2. Объѐмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учѐтом прогноза численности детей в МБДОУ.

11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБДОУ, определяются его функциональные обязанности.
11.2. Контроль организации питания в МБДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия, родительская общественность.
11.3. Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль:
-выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
-выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
-условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
-материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
-обеспечения пищеблока МБДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
11.4. Медицинский работник осуществляет контроль:
-качества поступающих продуктов (ежедневно):
-контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья);
-контроль сопроводительной документации (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 кулинарной 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 журнале здоровья (ежедневно);
-совместно с воспитателями 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 обучающихся (воспитанников) (ежемесячно);
-осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МБДОУ.

12. Документация

12.1. В МБДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):
-Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) МБДОУ;
-договоры на поставку продуктов питания;
-примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
-меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
-журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
-Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
-журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
-журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
-книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ, принимается на Управляющем совете и утверждается приказом заведующего МБДОУ.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.