

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

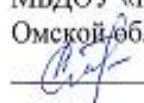
Сертификат ОБЩЕСТВЕННОГО ДОСТОВЕРИЯ
Владельцы: Карпузова Татьяна Владимировна
Действителен с 01.07.2023 по 26.06.2024

Приложение №1 к приказу от
01.03.2016 г. « Об организации питания детей в
муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении «Называевский
детский сад № 2» Омской области

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Называевский детский сад № 2» Омской области**

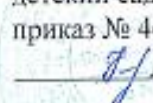
СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета
МБДОУ «Называевский детский сад № 2»
Омской области

 Е.Б.Сбитнева

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Называевский
детский сад № 2» Омской области
приказ № 46 от 01 августа 2023 г.

 Т.В. Карпузова

ПОЛОЖЕНИЕ

от 01 августа 2023 года

**«Об организации питания детей дошкольного возраста муниципального
бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Называевский детский сад № 2» Омской области**

1. Общие положения

Положение об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Называевский детский сад № 2» Омской области, (далее – Положение об организации питания) разработано в соответствии:

- со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13);

- приказа Комитета по образованию Называевского муниципального района №14 от 02.03.2015 г. «Об установлении размера родительской платы, взимаемой за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях Называевского муниципального района, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования» с целью

обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Называевский детский сад № 2» Омской области (далее – детский сад), осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в детском саду;

- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Называевский детский сад № 2» Омской области.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в детском саду являются создания условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено их должностными инструкциями.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание воспитанников (завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. В промежутке между завтраком и обедом в МБДОУ установлен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем МБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. Меню составляется в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях

2.4. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день ответственным за организацию питания составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждением.

2.5. 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 обработки 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.

2.6. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50 - 60°.

2.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.10. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа о бракеражной комиссии, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.14. Для правильной организации питания воспитанников в детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1.5 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет);

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал учета термального режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением № 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

2.15. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.16. В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим с использованием кипяченной воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.17. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах в группах, на сайте МБДОУ в сети «Интернет» размещается информация об ассортименте питания ребенка, сведения о поставщиках продуктов питания, утвержденное меню на осенне – зимний и весенне – летний период на 2 недели. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке.

2.18. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в соблюдении санитарно-гигиенических навыков;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах;

3.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующего Учреждения.

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

3.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

3.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

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

3.7. 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).

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 и начинают прием пищи первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующим детского сада издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Контроль за организацией питания в детском саду осуществляют руководитель детского сада, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя детского сада, органы самоуправления детского сада, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе детского сада.

4.3. Руководитель детского сада обеспечивает контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочными оборудованием и уборочным инвентарем.

4.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режим отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическими потребностями детей (ежемесячно).

4.5. Ежедневно медицинский работник составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

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

4.7. 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, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.15. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией Учреждения.

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены продуктов питания на равноценные, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным разнообразием ассортимента и количеством продуктов питания

(кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

– в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

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

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6. Действие положения об организации питания в детском саду и его сроки.

6.1. Данное положение вводится в действие с «01» августа 2023 года.

6.2. В данное положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

6.3. Положение разработано заведующим детским садом Т.В.Карапузова.

6.4. Срок действия Положения: до замены новым.