

ПРИНЯТО:

Заседанием
Совета МБДОУ «Детский сад №3»
(протокол от 25.08.2021 г. № 1)

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора
МБДОУ «Детский сад №3»
от 30.08.2021 года № 465 - О

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
МБДОУ «Детский сад №3»

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ «Детский сад №3» (далее – Детский сад);

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СанПиН 2.4.3648-20, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32, методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г. № 11-14/22-6, методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02 марта 2021 г., Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15, принципами ХАССП.

1.3 Организация питания в Филиалах осуществляется в соответствии с настоящим положением, заведующие Филиалами несут ответственность за организацию питания, осуществляют контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (заведующий хозяйством, работники пищеблока, медицинская сестра (заведующий кабинетом «Здоровья»), воспитатели, младшие воспитатели). Директор осуществляет общий контроль за организацией питания детского сада.

1.4 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Детском саду.

1.5 Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1 При режиме работы Детского сада 9 – 10,5 часов обучающие получают трехразовое питание и второй завтрак (сок или фрукты) после занятий, обеспечивающее 75 % суточного рациона. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи суточного рациона питания детей: завтрак – 20%, второй завтрак – 5 %, обед – 35 %, полдник – 15 %.

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

2.3 Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемых среднесуточных норм питания детей двух возрастных категорий, утвержденного директором Детского сада.

2.4 На основе утвержденного примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой (заведующим кабинетом «Здоровья») составляется меню-требование установленного образца и утверждается директором Детского сада.

2.5 Для обучающихся 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.

2.6 На каждое блюдо в Детском саду должна быть разработана технологическая карта, в которой обязательно имеется ссылка на рецептуры используемых блюд в соответствии со сборниками рецептур, указывается расход сырья и полуфабрикатов - брутто и нетто 1 порции, химический состав данного блюда.

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

2.8 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором Детского сада запрещается.

2.9 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой (заведующим кабинетом «Здоровья») составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора Детского сада. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11 Ежедневно медицинской сестрой (заведующим кабинетом «Здоровья») ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Ведомость контроля за рационом питания.

2.12 Медицинская сестра (заведующий кабинетом «Здоровья») обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству обучающихся и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 65-75°.

2.14 Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры (заведующего кабинетом «Здоровья»), после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой (заведующим кабинетом «Здоровья») осуществляется С-витаминизация III-го блюда, в соответствии с инструкцией по С – витаминизации.

2.16 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в Детском саду.

2.17 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания обучающихся в группах

3.1 Работа по организации питания обучающихся в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2 Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором (заведующим Филиалом) Детского сада.

3.3 Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4 Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет, к дежурству – с 4-х лет.

3.6 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

3.7 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 с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8 Прием пищи воспитателем и обучающимися может осуществляться одновременно.

3.9 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

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

4.1 Директор Детского сада издает приказ об организации питания и назначении ответственного за питание (медицинская сестра/заведующий кабинетом «Здоровья»), и создании бракеражной комиссии.

4.2 Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей и сотрудников в Ведомости контроля за рационом питания.

4.3 Ежедневно медицинская сестра (заведующий кабинетом «Здоровья») составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих обучающихся, которые ежедневно, до 14.00 часов подают воспитатели.

4.4 На следующий день в 08:30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5 В случае снижения численности обучающихся, в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее:

4.5.1 в случае снижения численности обучающихся менее чем на 10%, то лишние порции от завтрака, второго завтрака, обеда, полдника отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда или обучающимся, не поставленным на питание. В меню – требование изменения не вносятся;

4.5.2 в случае снижения численности обучающихся более чем на 10%, 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 или обучающимся, не поставленным на питание. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) обучающиеся, отсутствующие в Детском саду, снимаются с питания, оформляется «Акт возврата продуктов питания» (Приложение 1) на основании которого продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по меню - требованию, оформленному как «возврат продуктов». Возврат продуктов, выписанных по меню - требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 07:30 часов, дефростируют (размораживают); повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат продукты: хлеб, яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее и кисломолочная продукция (если позволяет срок реализации), творог (если позволяет срок реализации), молоко

сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, фрукты свежие, сухофрукты, овощи.

Акт возврата продуктов питания заверяется подписями заведующего кабинета «Здоровья», заведующим хозяйством, одним из поваров.

4.6 Если на завтрак пришло больше обучающихся, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню - требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.7 Изменения, вносимые в меню – требование, заверяются подписью директора.

4.8 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.

4.9 Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора, главного бухгалтера Детского сада.

4.11 Расходы по обеспечению питанием не включаются в оплату родителям (законным представителям).

4.12 Нормативная стоимость питания обучающихся определяется Учредителем.

4.13 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.

4.14 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 в Детском саду

5.1 При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Детском саду администрация руководствуется санитарными требованиями СанПиН, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», принципами ХАССП.

5.2. Ответственность за организацию и качество питания детей в Детском саду несут:

- медицинская сестра (заведующий кабинетом «Здоровья») - за своевременное составление меню - требование, качество приготовленной пищи, выполнение примерного 10-ти дневного меню, выполнение норм раскладки, ведение документации по организации питания, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке, маркировку кухонной посуды, тары;

- заведующий хозяйством - за доставку, приём, хранение, сроки реализации и выдачу продуктов питания на пищеблок, исправность технологического оборудования пищеблока;

- повара - за технологию приготовления блюд, качество приготовленной пищи в соответствии с меню-требованием, отбор и хранение суточных проб, выполнение графика и правил раздачи пищи, за правильную эксплуатацию технологического оборудования, соблюдение личной гигиены;

- воспитатели - за организацию питания на группах, соблюдение режима питания, сервировку стола, гигиену приёма пищи;

- младшие воспитатели - за доставку и раздачу пищи в группах, соблюдение объёма порции.

5.3 Контроль за организацией питания детей в Детском саду включает:

- контроль за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб не менее 48 часов, закладка продуктов, технология

приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).

- контроль за организацией питания обучающихся в группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.

- контроль за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).

- выполнение примерного 10-ти дневного меню, выполнение норм раскладки, разнообразие ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- контроль за организацией транспортировки продуктов, их качеством.

- контроль за ведением документации по организации питания.

5.4 Общественно-административный контроль за организацией и качеством питания обучающихся в Детском саду осуществляет директор, заведующий хозяйством, медицинская сестра (заведующий кабинетом «Здоровья») и Родительский комитет.

5.5 При организации питания обучающихся необходимо руководствоваться рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевой продукции для детей до 7-ми лет (приложение 7 таблица 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итоги за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5%-9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2

27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
28	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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.

5.6 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, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.7 Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в течение недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

5.8 В конце каждого месяца в накопительной ведомости проводится аналитический отчет по показателям пищевой ценности и отклонениям в наборе используемых продуктов питания, с указанием причины отклонения от установленных норм питания.

Приложение 1
к Положению об организации
питания обучающихся
МБДОУ «Детский сад №3»

Директору МБДОУ «Детский сад №3»
Давыдовой Е.В.

От _____

Докладная записка

Довожу до Вашего сведения, что количество обучающихся стоящих на питании на _____ человек, а фактическое количество составило _____ человек. Разница между стоящими на питании и присутствующими составляет _____ человек, что превышает 10%.

(дата) (к-во) (к-во)

В соответствии с Положением об организации питания обучающихся МБДОУ «Детский сад №3» предлагаю внести изменения в меню-требование и на его основании произвести возврат продуктов на склад.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575831

Владелец Давыдова Елена Валериевна

Действителен с 22.04.2021 по 22.04.2022