ПРИНЯТО
Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад № 44»
протокол от 12.04.2021г. № 2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 44»
от 12.04.2021г. № 86
Н.А. Швец

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ «Детский сад № 44»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение по организации питания (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 44» (далее – Учреждение) в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2.Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 7 лет) в Учреждении, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Организация питания возлагается на заведующего Учреждением. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.4. Порядок организации питания и условия предоставления питания работникам Учреждения определены «Положением об организации питания работников МБДОУ «Детский сад № 44»».

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают четырехразовое питание и второй завтрак.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется посредством реализации основного меню, индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских т хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

2.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

ПРИНЯТО
Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад № 44»
протокол от 12.04.2021г. № 2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 44»
от 12.04.2021г. № 86
_____Н.А. Швец

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МБДОУ «Детский сад № 44»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение по организации питания (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 44» (далее – Учреждение) в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2.Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 7 лет) в Учреждении, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Организация питания возлагается на заведующего Учреждением. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.4. Порядок организации питания и условия предоставления питания работникам Учреждения определены «Положением об организации питания работников МБДОУ «Детский сад № 44»».

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают четырехразовое питание и второй завтрак.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется посредством реализации основного меню, индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских т хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

2.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

На основе основного меню ежедневно на следующий день калькулятором составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет при составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для детей до 7 лет;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи;
- масса порций для детей в зависимости от возраста;
- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная);
- перечень пищевой продукции, которая не допускаются при организации питания детей;
- Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации;
- таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности;
- режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации;
- количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения;
- 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. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) калькулятором составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, содержащее следующую информацию:

- ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порций;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.10. Ежедневно калькулятором ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

2.11. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.16. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

2.17. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

2.18. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.19. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников,

потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания детей;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

3.3. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

3.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

3.10. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

3.11. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

3.11.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.11.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

3.11.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

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

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издается приказ об организации питания в Учреждении на учебный год.

4.2. Ежедневно калькулятор 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.

4.3. 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.

4.5. 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.

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

4.7. 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.8. Учет продуктов ведется в ведомости контроля за рационом питания. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты 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.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

4.11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.12. Нормативная стоимость питания детей 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 и не выше установленной.

4.14. Приобретаемые продукты питания должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующие справки на мясную и молочную продукцию. Процедура гашения эВСД разработана для подтверждения поступления подконтрольной продукции в место назначения После гашения эВСД в складском журнале предприятия автоматически появляется запись о приемке товара.

Основные действия для гашения входящего эВСД:

- Визуальный осмотр входной партии товара и сверка фактических данных с информацией, указанной в эВСД. При обнаружении несоответствий в ФГИС «Меркурий» составляется одноименный акт для корректировки определенных данных (серия и номер ТТН, упаковка, маркировка и т. д.).
- Прием всей партии продукции или ее части в ФГИС «Меркурий» (гашение эВСД).

Процедура гашения эВСД осуществляется в ФГИС «Меркурий» . Автоматизированная система «Меркурий» — это web-приложение, в котором можно работать из любого браузера с подключением к сети Интернет. Система находится на центральном сервере, куда поступают запросы от пользователей и формируются ответы. Разработчики ФГИС «Меркурий» предусмотрели сервер-дублёр, который обеспечивает работу системы при прекращении работы основного сервера. С 2009 года ФГИС «Меркурий» постоянно обновляется[3] на сервере, что не мешает работе пользователей. В ФГИС «Меркурий» можно оформить возврат всей партии товара.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (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-требованиям) за средненедельным количеством 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. 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.

5.4. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год.

6. Делопроизводство

6.1. При организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- приказ об организации питания в МБДОУ «Детский сад №44» на календарный год;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- основное меню приготовления блюд, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет (Приложение №8 СанПиН 2.4.3648-20), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет;
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводиться один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ приводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ((Приложение №5 СанПиН 2.4.3648-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции с регистрацией отбора суточных проб (Приложение № 4 СанПиН 2.4.3648-20);
- Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.4.3648-20);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.4.3648-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 СанПиН 2.4.3648-20);
- Ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 СанПиН 2.4.3648-20);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.