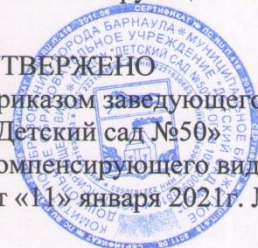


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №50» компенсирующего вида
(МБДОУ «Детский сад №50» компенсирующего вида)

ПРИНЯТО
На Педагогическом совете
№4 от 25.11.2020

УТВЕРЖЕНО
приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад №50»
компенсирующего вида
от «11» января 2021г. №19/1



**Положение об организации питания муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №50»
компенсирующего вида**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №50» компенсирующего вида (далее - ДОУ). Настоящее положение (далее - положение) разработано в соответствии: Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ с изменениями от 8 декабря 2020г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г., Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее Положение об организации питания определяет: цели, задачи, основные направления работы по организации питания в ДОУ; 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.

1.3. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с поставщиком, как за счет родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом (договором)

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном ФЗ №44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 30 декабря

2020г. « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.6. Организация питания осуществляется штатными сотрудниками ДООУ.

2. Цели и задачи организации питания в ДООУ

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

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ являются:

- обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДООУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания детей в ДООУ

3.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДООУ по нормам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Организация питания возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

3.3. Заведующий ДООУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4. Порядок поставки и хранения продуктов в ДООУ

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиками и ДООУ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДООУ с момента подписания договора.

4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.6. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.8. 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. Результаты осмотра заносятся в специальный «Гигиенический журнал» (проверки работников пищеблока на гнойничковые заболевания). Не допускают или немедленно отстраняют от работы заболевших работников, при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.9. В ДОО 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 (сертификат). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность.

4.11. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. Организация питания воспитанников производится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4 разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с установленными санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

5.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%; обед – 35%; полдник -15%; ужин – 25%.

5.5. Примерное десятидневное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд. Меню- требование утверждается заведующим ДОУ.

5.8. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц в организации. В ДОУ, осуществляющем питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденной зоне группы. В ДОУ должны быть холодильник для временного хранения блюд и микроволновая печь для подогрева.

5.9. В ДОУ созданы следующие условия для организации питания

- наличие производственных помещений полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

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

5.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда указанному в меню.

5.12. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в маркированную посуду и разносится по группам.

5.13. Непосредственно после приготовления отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.14. 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 ответственным лицом.

5.15. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

5.16. Вносить изменения в утвержденное меню – требование, без согласования с заведующим запрещается.

5.17. При необходимости вносят изменения в меню – требование

(несвоевременный завоз продуктов, изменение количества детей), которые заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню – требования не допускаются.

5.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинская сестра ДОУ осуществляет С-витаминизацию III блюда.

5.19. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей для приготовления блюд используется поваренная пищевая йодированная соль.

5.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.21. Проверку качества пищи, соблюдения рецептов и технологических режимов осуществляют медицинская сестра, заведующий ДОУ обеспечивает охрану товарно – материальных ценностей.

5.22. В компетенцию заведующего ДОУ 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 санитарно – эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

5.23. 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.

5.24. Привлекать воспитанников ДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.25. 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.

5.26. К сервировке стола могут привлекаться дети с 5 лет.

5.27. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

5.28. Ответственность за организацию питания в группах, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

6. Порядок учета питания

6.1. В начале учебного года заведующий ДООУ издает приказ об организации питания детей в ДООУ, назначает ответственных за доставку продуктов, за снятие и хранение суточных проб, ведение журнала бракеража и т.д.

6.2. При уменьшении количества детей в ДООУ, снимаются с питания продукты. Возврату подлежат продукты: мясо, молоко, яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.3. Члены низового контроля утром должны присутствовать при закладке основных продуктов и проверять блюда на выходе.

6.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим.

7. Финансирование расходов на питание детей в ДООУ

7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

7.2. Расчет стоимости расходов на питание детей в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.3. Финансирование расходов на питание осуществляется:

- за счёт бюджетных средств льготной категории детей,
- за счет средств родительской платы на внебюджетный счет учреждения.

7.4. Размер родительской платы устанавливается приказом комитета по образованию г. Барнаула.

7.5. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей, только для льготной категории детей. В случае изменения числа льготников, производится корректировка расходов.

8. Контроль за организацией питания в ДООУ.

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.4.3648-20.

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДООУ, бракеражная комиссия, члены попечительского совета, низового контроля, управляющего совета.

8.3. Администрация ДООУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего; несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением.

8.4. Заведующий ДООУ:

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа сотрудников ответственных за организацию питания в ДООУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания детей на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Управляющего совета;
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

8.5. Заместитель заведующего по УВР обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд.

8.6. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм;
- выполнении договоров на поставку продуктов питания;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.7. Главный бухгалтер обеспечивает контроль за:

- ежемесячным выведением остатков на складе;
- своевременным поступлением средств родительской платы;

- производит ежемесячный расчет за питание детей.

8.8. Медицинская сестра и дежурный администратор, заведующий осуществляют контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в «Гигиенический журнал» (регистрации проверки работников на гнойничковые заболевания) ежедневно;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

8.9. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

8.10. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками ДОУ.

8.11. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- 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, Управляющего совета.

8.12. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания детей лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

9. Документация

9.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников ДООУ;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10- дневное меню, включающее меню – раскладку для возрастной группы детей (3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (3-7 лет);
- 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.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДООУ.

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