

Согласовано: на Совете МБДОУ
Протокол № 1
от «02» сентября 2024 г.
Председатель Совета МБДОУ
_____ /Лашутина Ю.О.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 9»
_____ И.В.Федак
«02» сентября 2024 г.
Введено в действие
приказом № 106
от «02» сентября 2024 г.

Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 9»

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с «Порядком взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования города Бийска», утвержденным приказом начальника Управления образования от 03.03.2014 № 38, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в дошкольных группах.

1.1. Положением об организации питания (далее – Положение) регламентируются порядок организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 9» (далее МБДОУ), а также отношения между ДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания осуществляется штатными работниками МБДОУ.

- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «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 воспитанниками в МБДОУ.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Требования к организация питания

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Примерным двухнедельным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта.

2.2. Питание в МБДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для категории детей от 1-го года до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в МБДОУ.

Для воспитанников, посещающих МБДОУ в режиме:

– сокращенного дня (в течение 10 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник);

2.3. В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (график отпуска готовых блюд, режим приема пищи и т.д.).

2.3.5. Приказом заведующего МБДОУ назначаются ответственные. Ответственные осуществляют контроль за:

– своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, законтрактованным объемам;

– качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов; подтверждающих их качество и безопасность;

– соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

– соблюдением правил личной гигиены воспитанников и персоналом детского сада;

– санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.3.4. настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал о бракераже готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих блюд, гигиенический журнал);
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

3. Организация питания

3.1. Организация питания в МБДОУ предусматривает сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов питания и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

3.2. Примерное двухнедельное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в МБДОУ для возрастной группы детей от 1-го года до 7 лет, включающая примерное меню установленной формы (согласно приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждаются заведующим.

3.3. На основании утвержденного примерного двухнедельного меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников.

3.4. На каждое блюдо заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изданий в соответствии со сборниками технических нормативов.

3.5. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ и положение о бракеражной комиссии;
- приказ и положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ;
- приказ о назначении ответственного за закладку продуктов питания в котел;
- приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб;

- приказ о назначении ответственного за организацию питьевого режима.
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двухнедельное меню для воспитанников возрастной группы от 1-го года до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (согласно приложения №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (согласно приложения №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (согласно приложения №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал проведения витаминизации третьих блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) (согласно приложения №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

3.6. При поставке продуктов питания в МБДОУ предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю все документы, подтверждающие их качество и безопасность:

- свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение,
- декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя,
- ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу.

В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

3.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в МБДОУ родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к заведующему с заявлением о необходимости создания ребенку индивидуальных условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

3.8. На основании назначения лечащего врача, заведующий МБДОУ, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

3.9. Заведующий МБДОУ проинформирует воспитателя и работников пищеблока о наличии в группе детей с заболеваниями - сахарный диабет,

целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать инструктора физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации основному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключая наличие в меню пищевых аллергенов.

3.10. В МБДОУ питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в 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, условиями для мытья рук.

3.11. Питьевой режим воспитанников обеспечивается: упакованной питьевой водой. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Мойка кулера с применением дезинфицирующих средств проводится не реже одного раза в три месяца.

3.12. Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Воспитатели:

- рекомендуют родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МБДОУ;
- ежедневно размещают меню с указанием объема готовых блюд для обеспечения преемственности в организации питания;
- проводят систематическую работу по разъяснению родителям (законным представителям) особенностей по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют:

- заведующий МБДОУ или лицо, его заменяющее;
- старший воспитатель (либо воспитатель высшей квалификационной категории);
- заведующий хозяйством;
- кладовщик;
- бракеражная комиссия;

– общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ.

4.2. Заведующий или лицо его заменяющее обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;

4.3. Старший воспитатель (либо воспитатель высшей квалификационной категории) обеспечивает контроль за:

- за качеством организации питания в группах;
 - за правильной сервировкой столов;
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи;

4.4. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока. Наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

4.5. Кладовщик осуществляет контроль за:

- 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);
- проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки);
 - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнением суточных норм питания на одного ребенка;

4.6. Медицинский работник или Заведующий или лицо его заменяющее осуществляет контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом 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 гигиеническом журнале (сотрудники) (ежедневно);
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности

(калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал учета посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день.

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

5.4. С последующих приемов пищи (обед, полдник) отсутствующие в МБДОУ воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по накладной на склад. Возврату подлежат продукты: яйцо, мясо, птица, сахар, крупы, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, макароны, фрукты, овощи.

5.5. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд.

5.6. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

5.7. Начисление платы за питание производится бухгалтером МБДОУ на основании табелей учета и посещаемости воспитанников.

5.8. Питание предоставляется бесплатно воспитанникам, оставшимся без попечения родителей, детям-инвалидам, детям-сиротам, детям с туберкулезной интоксикацией, также детям, чьи родители проходят военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту, находящиеся на военной службе (службе) в войсках национальной гвардии Российской Федерации, в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31 мая 1996 г. № 61-ФЗ «Об обороне», призванные на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации по мобилизации, заключившие в соответствии с пунктами 3, 5, 7 статьи 38 Федерального закона от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» контракт о прохождении военной службы при условии их участия в специальной военной операции, в том числе уволенные с военной службы в связи с получением ранения (контузия, травма, увечье) или заболевания, погибшие (умершие) при исполнении обязанностей военной службы в ходе проведения специальной военной операции.

5.9. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - требовании.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Совете МБДОУ и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

6.2. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.