

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
МДОБУ Д/С «Теремок»
Протокол № 4 от
10.01.2024 г.

УВЕРЖДАЮ
Заведующая МДОБУ
Д/С «Теремок»

Н.Г.Бабаева
Приказ № 01
от «10» января 2024 г

Согласовано
Советом родителей
МДОБУ Д/С «Теремок»
Протокол № 3 от
10.01.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

Муниципального дошкольного образовательного
бюджетного учреждения
Детского сада «Теремок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении Детский сад «Теремок» МДОБУ Д/С «Теремок» (далее — Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с

- 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;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28,
- СанПиН 1.2.3685 - 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспеченности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2
- СанПиН 3.1/2.4.- 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID19)» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. № 16

-Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

1.2. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (завхоз, работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, младшие воспитатели).

1.3. 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 Учреждении.

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

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают четырехразовое питание.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

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

2.5. Для детей в возрасте от 1,6 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, меню-требование составляется. 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-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, недоброкачество продукта), ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку (составляется дополнительное меню - требование) 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 главном холле, с указанием полного наименования блюд, их выхода, «с» витаминизации III-го блюда.

2.10. Ежедневно ответственным работником (назначенным приказом заведующего) ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.11. Ответственный работник (медицинский работник здравоохранения) обязан 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 ответственного работника (медицинский работник здравоохранения) и бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, указывается дата, срок годности, время приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным работником (медицинским работником здравоохранения) осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

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

2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано в соответствии с требованиями.

2.17. Непосредственно перед раскладкой и раздачей готовой продукции на пищеблоке повар обязан одеть перчатки включить, специальную одежду для раздачи, бактерицидную лампу.

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. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - тщательно вымыть руки;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - включить бактерицидную лампу;
 - надеть специальную одежду и перчатки 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.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Организация сотрудников в группах

- 4.1. Питание сотрудников Учреждения осуществляется в соответствии с Письмом Минпроса РСФСР от 16.02.1981 г № 46 – м « О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ – интернатов, детских домов, специальных школ – интернатов для детей с дефектами умственного и физического развития, интернатов при школах с полным государственным обеспечением, санаторно – лесных школ, санаторных школ – интернатов, специальных школ для детей и подростков, нуждающихся в особых условиях воспитания, дошкольных учреждений.
- 4.2. Ежедневно ответственным работником (назначенным приказом заведующего) ведется учет питающихся сотрудников с занесением данных в Табель питания сотрудников.
- 4.3. Составляется отдельно меню на сотрудников, с нормой питания и набором продуктов питания детей 7 – лет.
- 4.4. Питание сотрудников организуется по заявлению на добровольной, платной основе из общего котла (без права выноса)
- 4.5. Сотрудники имеют право получать только обед.
- 4.6. Сотрудники могут обедать вместе с детьми или отдельно специально отведенном месте.
- 4.7. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости, два раза в месяц.
- 4.8. При не внесении (неуплаты) отпуск питания сотруднику прекращается.

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

- 5.1. К началу календарного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, сотрудников которые ежедневно, с 09.00 до 10.00 часов утра подают педагоги.

- 5.3. На следующий день в 09.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному работнику (медицинскому работнику здравоохранения), который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.4. 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.
- 5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом (по требованию).
- 5.6. С последующим приемом пищи (обед, II завтрак, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад, с оформлением акта – возврата.
- 5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, мясо на 2 блюда обеда, молоко, соки, йогурты, соль.
- 5.8. 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.
- 5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 5.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.
- 5.11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 5.12. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

6. Контроль за организацией питания в Учреждении

- 6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».
- 6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением;
 - в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами;
 - контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
 - контроль организации питания в группах;
 - в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.
- 6.3. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, медицинским работником здравоохранения разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.