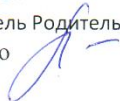


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 111
«Детский сад комбинированного вида»

Согласовано :
Председатель Родительского комитета
Т.В.Лопато



Утверждаю:
Заведующая МБДОУ № 111
«Детский сад комбинированного вида»
И.Ю.Москвина
Приказ № 97 от «25» августа 2023г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МБДОУ № 111
« Детский сад комбинированного вида»

Кемерово
2023 г.

1. Общие положения

Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее — Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении № 111 «Детский сад комбинированного вида» (далее — Учреждение), принято в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28. Уставом МБДОУ № 111 «Детский сад комбинированного вида» (далее ДОУ)

Положение устанавливает :

1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.
- 1.1. Цели, задачи по организации питания в ДОУ
- 1.2. Основные направления работы по организации питания в ДОУ
- 1.3. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося.
- 1.4. Соблюдение условий хранения продуктов питания в ДОУ.
- 1.5. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ
- 1.6. Деятельность бракеражной комиссии.
- 1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.
- 1.8. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми: администрацией, медицинским работниками, работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями ДОУ.
- 1.9. Основными задачами данного процесса являются: создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием детей в ДОУ;

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Способ организации питания

- 2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.1.2. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.
- 2.1.3. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным

2.1.4. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания

2.1.5. Организация питания воспитанников в ДОО 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, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- 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;
- учет эффективности питания детей.

2.2. Режим питания

2.2.1 ДОО обеспечивает сбалансированное 5-и разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

2.2.2. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.2.3. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.2.4 Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.2.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

2.2.6. 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.

2.2.7. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.

2.2.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

2.2.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей
использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников, беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Организация работы пищеблока

- 3.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 3.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 3.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.
- 3.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации). Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 3.5 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.
- 3.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, духовой шкаф, электросковорода.
- 3.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.
- 3.8. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 3.9. Ежедневно перед началом работы медсестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 3.10. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДООУ.
- 3.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДООУ и дома родителей

информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

4.Питьевой режим

4.1. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

4.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.Организация питания воспитанников в группах

5.1.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.

5.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

5.4.Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы в соответствии с инструкцией;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; - проветрить помещение;

5.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

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

6.Порядок учета питания в ДОУ

6.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

6.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

6.3. Ежедневно Медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.

6.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.

- 6.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.
- 6.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.
- 6.7. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

- 7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, и ЦБ УО администрации г. Кемерово (филиал).
- 7.2. Расчёт финансирования расходов на питания воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 7.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.
- 7.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.
- 7.5. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.
- Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.
- 7.6. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.
- 7.7. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.
- 7.8. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.
- 7.9. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания

8. Контроль за организацией питания в ДОУ

- 8.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20. и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
- 8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание.
- 8.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

8.4. Заведующий производством, заместитель заведующей по АХР, кладовщик обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют 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);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.5. Старшая медицинская сестра, заведующий производством осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- 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 журнале здоровья

(ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

8.6. Бракеражная комиссия осуществляет деятельность в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии МАДОУ № 8 «Детский сад общеразвивающего вида»:

- 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;

8.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

9. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании.
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

9.2. Кладовщик:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

Заместитель заведующей по АХР:

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

9.3. 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;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

9.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ 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 воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10. Ведение специальной документации по питанию

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

10.2. При организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников; - книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группа

С приказом ознакомлена
Тиханова О.В. *ТТ*
Зависовская А.А. *ЗФ*
Сергеева Н.В. *СФ*
Шошнина А.А. *ШФ*
Кузнецова О.В. *Кузнец*
Евдокимова Т.П. *ЕФ*
Кудрявцева Н.В. *КФ*
Семова И.В. *СФ*
Тарасова И.Ф. *ТФ*
Солнцева Н.В. *СФ*
Морозкина Е.Д. *МФ*
Давыдова С.В. *ДФ*
Сорова И.И. *СФ*
Андреева Н.А. *АФ*
Резаева Н.В. *РФ*
Макарушина А.А. *МФ*
Бабенко И.В. *БФ*
Мартынова Н.В. *МФ*
Никитина А.В. *НФ*
Максимовская Е.А. *МФ*
Гришина И.С. *ГФ*
Гончарова А.В. *ГФ*
Миховичева А.Н. *МФ*
Друженинкова Е.И. *ДФ*