

ПРИНЯТО
решением общего собрания работников
Протокол от 28.02.2022 № 02

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от 01.03.2022 № 18-ОД

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0349D8F100EAD2B994816378E9B022E1F
Владелец: МДОУ №30 "УЛЫБКА"
Действителен: с 25.11.2021 до 25.02.2023

**Положение
об организации питания в муниципальном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад №30 «Улыбка»**

Учтено мнение ППО
Протокол от 28.02.2022 № 06

д. Кипень

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания разработано в соответствии:

- ✓ с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ✓ с Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- ✓ с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020;
- ✓ с № 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;
- ✓ с Уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №25 «Малыш» (далее – Учреждение) и регламентирует организацию питания в Учреждении.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в Учреждении, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

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

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников и принимаются на его заседании.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания организуют назначенные заведующим Учреждения ответственные работники с использованием принципов ХАССП.

2.1.2. Питание 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.

2.1.3. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.2. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) в соответствии с их возрастом и

требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

2.2.1. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с меню, утвержденным распорядительным актом Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в Учреждении организациях. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

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

2.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

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

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменений в меню - раскладки (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя Учреждения. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

2.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

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

2.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

- 2.12. Ежедневно, ответственным за организацию питания, поваром ведется учет питающихся детей.
- 2.13. В Учреждении создается комиссия, действующая на основании распорядительного акта, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.14. Готовая пища с пищеблока выдается только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.15. В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.
- 2.16. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, для родителей (законных представителей), на информационных стендах в группах, на сайте Учреждения в сети «Интернет» размещается информация об ассортименте питания ребенка, сведения о поставщиках продуктов питания, утвержденное меню на осенне – зимний и весенне – летний период на 2 недели. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, состав блюда.
- 2.17. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

3. Организация питания в группах

- 3.1. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:
- ✓ в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - ✓ в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
 - ✓ в организации питьевого режима в группах.
- 3.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.
- 3.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- ✓ проветрить помещение;
 - ✓ промыть столы согласно инструкции;
 - ✓ 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.

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

- 4.1. К началу учебного года издается распорядительный акт о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.3. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.
- 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) 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.
- 4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.9. 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.
- 4.10. Начисление оплаты за питание производится МКУ «Управления учета и контроля муниципальных учреждений МО Ломоносовский муниципальный район ЛО» на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Сверяя данные, осуществляется контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения и главного бухгалтера.
- 4.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 4.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 4.14. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания

- 5.1 Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной распорядительным актом Учреждения.
- 5.2. Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией Учреждения.
- 5.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены продуктов питания на равноценные, контроль за формированием рациона питания детей заключается:
- ✓ в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;

- ✓ в контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным разнообразием ассортимента и количеством 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 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.

5.4. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом Учреждения.

6. Ответственность

6.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.3. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861779

Владелец Дементьева Лариса Петровна

Действителен с 22.03.2024 по 22.03.2025