

СОГЛАСОВАННО:

Общим советом работников
Протокол № 1 от 11.01.2021г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим
МБДОУ Детский сад № 4 «Березка»
Н.Н. Соколова
Приказ № 1/1 от 11.01.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МБДОУ Детский сад № 4 «Березка»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано МБДОУ Д/с № 4 «Березка» (далее Учреждение) в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 (с изменениями на 8 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32) для дошкольных образовательных учреждений, Методическими рекомендациями № 4265-87 от 13.03.1987г. «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях», № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 13 июля 2020 года), № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года), Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений».

1.2. В соответствии с Типовым положением, ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения.

1.3. Руководитель осуществляет контроль за работой комиссии, участвующей в организации детского питания. В комиссию могут входить медицинские сестры, повара и другие сотрудники ДОУ утвержденные приказом заведующего.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

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

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

2.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20%, ужин-25%.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню утвержденное директором организации поставщика горячего питания, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста в соответствии с требованием Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, 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-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта поставщиком горячего питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения продуктов

питания и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.11. Медицинские работники и комиссия контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов органолептической оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим Учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (расставление салфетниц).

3.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

4. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

4.1. Ежедневно поставщик горячего питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

4.2. На следующий день, в 8.00 часов медицинский работник проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

4.4. Дети, отсутствующие в учреждении, с последующим приемом пищи (обед, полдник) 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, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. 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.

4.7. Начисление оплаты за питание производится поставщик горячего питания на основании табелей посещаемости, которые заполняются педагогами. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Поставщик питания, сверяя данные, выставляет счета на оплату Учреждению по посещаемости детей.

4.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением главы администрации Чайковского городского округа.

4.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. УСЛОВИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ И ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ

5.1. Продукты питания ежедневно поставляются поставщик горячего питания в соответствии с меню-требованием с наличием сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ В ДЕНЬ

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 15-20%, ужин - 20-25%. В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания комиссия Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной (далее таблица).

Нормы питания детей (граммы)

Блюдо	Масса порции	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200

Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7. РАЗГРАНИЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

7.1. Поставщик горячего питания несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

7.2. Руководитель Учреждения несет персональную ответственность за создания условия для организации питания детей в Учреждении;

7.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, отражаются в их должностных инструкциях.