

Принято на общем собрании работников
МБДОУ детский сад № 3 «Одуванчик»
г. Демидова
от 03.11.2023 №2

Утверждено приказом
детский сад №3 «Одуванчик»
г. Демидова

от 07.11.2023 № 64 о-д

Согласовано на заседании
Совета родителей
Протокол от 03.11.2023 № 2

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном

образовательном учреждении детский сад № 3 «Одуванчик»

г. Демидова Смоленской области

1. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 3 «Одуванчик» г. Демидова Смоленской области (далее – Положение, МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон «Об образовании»), Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «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, Уставом МБДОУ.

Питание детей осуществляется в соответствии с новыми утвержденными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20», Уставом МБДОУ.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ

2.1. Организация питания возлагается на заведующего МБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, медицинской сестрой (по согласованию с работодателем), педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих МБДОУ, определяются установленными санитарными правилами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.

2.3. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.4. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.5. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. Продукты питания приобретаются по договорам (контрактам), заключенными с поставщиками продуктов при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При

получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз (кладовщик) проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеражный журнал сырой скоропортящейся продукции»».

3.3. Транспортировку пищевых продуктов осуществляет поставщик в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с санитарными правилами.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарными правилами.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. В МБДОУ установлен следующий режим питания:

- четырехразовое питание воспитанников (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) с 10,5-часовым пребыванием детей в группах;

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

4.3. Поварам при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

4.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню (в том числе меню диетического питания), которое разрабатывается на основе норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, утвержденным заведующим. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии с санитарными правилами

4.5. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим МБДОУ. 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 санитарных правил в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.6. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Меню – требование составляется для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет.

4.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

4.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей (отсутствующих или присутствующих)/ медицинской сестрой вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции и стоимость, а также (при необходимости) замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

4.10. Ежедневно медицинской сестрой и воспитателями групп ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости (медсестрой) и в таблицу посещаемости (воспитателями).

4.11. Дежурный работник МБДОУ в соответствии с графиком дежурств обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел не позднее 7.30 и проверять выход готового блюда. Количество закладываемых продуктов записывается ежедневно в тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на завхоза МБДОУ.

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

4.13. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда. Результаты витаминизации регистрируются медицинской сестрой в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

4.15. Выдача пищи на группы осуществляется по графику, вывешенному на информационном стенде у пищеблока.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Расписание занятий предусматривает перерыв для приема второго завтрака в дошкольных возрастных группах с 10.30. до 10.45

5.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем по графику получения пищи.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- раскладывают салат в тарелки (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под салата;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Воспитатели и младший воспитатель докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

6. Контроль за организацией питания в МБДОУ

6.1. Контроль осуществляется в соответствии с планом-графиком внутреннего контроля МБДОУ и Программой производственного контроля МБДОУ, основанного на принципах ХАССП.

6.2. Анализу и контролю подвергаются:

- выполнение натуральных и денежных норм;
- выход и качество блюд;
- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленного питания;
- выполнение заявок, сроки завоза продуктов, соответствие их количества накладной, качество поставляемых продуктов;
- обоснованность замены блюд в десятидневном меню;
- доведение норм питания до детей, соответствие температуры подаваемых блюд;
- культура организации питания;
- количество пищевых отходов;
- сохранность и правила хранения продуктов;
- технология приготовления пищи;
- калорийность питания.

- ДРК (диагностика, регулирование и контроль) санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке:

- мясорыбный цех
- горячий цех
- котломоечная
- цех по обработке овощей / первичной, вторичной/)
- в овощной кладовой
- в продуктовой кладовой

- ДРК санитарно-эпидемиологического состояния возрастных групп

Акты контроля:

- Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке
- Акт контроля «Соблюдение правил хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания»
- Акт контроля «Соответствие объема порции готовой продукции, выданной детям»
- Акт контроля «Организации питания в возрастной группе»

6.3. По результатам контроля заполняются карты контроля, составляются акты

7. Порядок учета питания

7.1. В начале учебного года заведующим МБДОУ издаются приказы «О работе пищеблока», «Об организации питания в учебном году», «Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел учебном году», где прописывается ответственность работников, участвующих в организации питания в МБДОУ.

7.2. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в «Журнал учета посещаемости»

7.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

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

7.5. 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч.,

размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей в присутствии членов бракеражной комиссии. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.30 часов

7.8. Учет расходуемых продуктов на одного ребенка ведется медицинской сестрой в накопительной ведомости. В конце месяца и каждую десятидневку в ведомости подсчитываются итоги и производится корректировка их расходования.

7.9. Начисление оплаты за питание производится МКУ ЦБ Демидовского района на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.10. Затраты на организацию питания ребенка устанавливаются в соответствии с Порядком взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Демидовского района Смоленской области, реализующих образовательные программы дошкольного образования и рассчитываются по формуле:

$R_{\text{пит.}} = R_{\text{норма}} \times R_{\text{ср.стоимость}}$, где:

$R_{\text{норма}}$ - примерная норма суточного набора продуктов для организации питания детей в образовательном учреждении (согласно действующим СанПиН);

$R_{\text{ср.стоимость}}$ - средняя стоимость набора продуктов, в образовательном учреждении в целях организации питания детей.

7.11. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.

7.12. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в МБДОУ.

ГРАФИК РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

1-я смена с 6.00 до 14.00

2-я смена с 8.00 до 16.00

3-я смена с 9.00 до 17.00

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД
в холодное время года**

ЗАВТРАК

ясли	8.20
младшая	8.20
Средняя	8.25
Старшая	8.25
Подготовительная	8.30

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ясли	9.35
младшая	9.45
Средняя	9.55
Старшая	10.05
Подготовительная	10.15

ОБЕД

ясли	11.20
младшая	11.40
Средняя	11.50
Старшая	12.00
Подготовительная	12.25

ПОЛДНИК

ясли	15.35
младшая	15.35
Средняя	15.35
Старшая	15.35
Подготовительная	15.35

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД в теплое время года

ЗАВТРАК

ясли	8.25
младшая	8.25
Средняя	8.30
Старшая	8.30
Подготовительная	8.35

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ясли	9.45
младшая	9.45
Средняя	9.55
Старшая	10.00
Подготовительная	10.10

ОБЕД

ясли	11.35
младшая	11.50
Средняя	12.00
Старшая	12.10
Подготовительная	12.35

ПОЛДНИК

ясли	15.35
младшая	15.35
Средняя	15.35

Старшая	15.35
Подготовительная	15.35

Приложение 3

РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ

в холодное время года

ЗАВТРАК

ясли	8.30
младшая	8.30
Средняя	8.35
Старшая	8.35
Подготовительная	8.40

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ясли	9.40
младшая	9.50
Средняя	10.00
Старшая	10.10
Подготовительная	10.20

ОБЕД

ясли	11.30
младшая	11.50
Средняя	12.00
Старшая	12.10
Подготовительная	12.35

ПОЛДНИК

ясли	15.40
младшая	15.40
Средняя	15.40
Старшая	15.40
Подготовительная	15.40

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПРИЕМА ПИЩИ

в теплое время года

ЗАВТРАК

ясли	8.30
младшая	8.30
Средняя	8.35
Старшая	8.35
Подготовительная	8.40

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

ясли	9.50
младшая	9.50
Средняя	10.00
Старшая	10.05
Подготовительная	10.15

ОБЕД

ясли	11.40
младшая	12.00
Средняя	12.10
Старшая	12.20
Подготовительная	12.45

ПОЛДНИК

ясли	15.40
младшая	15.40
Средняя	15.40
Старшая	15.40
Подготовительная	15.40