


Согласовано
Председатель первичной
профсоюзной организации
 М.С. Крюкова
26 февраля 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МБДОУ – детским садом № 7
комбинированного вида
И.Н. Голикова
приказ № 70 от «01» марта 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ)**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения – детского сада № 7 комбинированного вида

Рассмотрено на заседании
Попечительского Совета
и рекомендовано
к утверждению
Протокол № 2 от 26.02.2021г.

Принято на Общем
собрании работников
и рекомендовано
к утверждению
Протокол № 1 от 26.02.2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания обучающихся (воспитанников) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детском саду № 7 комбинированного вида города Орла (далее – ДООУ). Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего организма ребенка к окружающей среде. Правильно организованное питание обеспечивает организм всеми необходимыми ему веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными веществами). Основным принципом питания дошкольников является максимальное разнообразие пищевых рационов, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов обработки.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

1.3. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г. заведующий ДООУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателей, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся (воспитанников), соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДООУ.

1.5. Ответственность за организацию питания возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя и младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.6. Настоящее Положение принимается Общим собранием работников и утверждается приказом заведующей.

1.7. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Требования к организации питания обучающихся (воспитанников).

2.1. Обучающиеся (воспитанники) получают в ДООУ пятиразовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин. В повседневный рацион включены основные группы продуктов: мясо, рыба, молоко, кисломолочные продукты, картофель, фрукты, овощи, хлеб, крупа, сливочное и растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, субпродукты (печень), сыр, яйцо соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. Ежедневно проводится С-витаминизация 3 блюда.

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей на основе физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых

среднесуточных наборов пищевой продукции, утверждается заведующей ДОО. Калорийность соответствует нормам благодаря сбалансированности питания.

2.4. На основе меню приготавливаемых блюд ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующей ДОО.

2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор пищевой продукции для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выходы готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - калорийности блюд.
- требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.6. В ДОО имеются технологические карты приготовления пищи, меню приготавливаемых блюд, которое является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим ДОО запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующим ДОО. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания обучающихся (воспитанников), вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.10. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей согласно табеля посещаемости обучающихся (воспитанников).

2.11. Медицинский работник 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; горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру + 60..+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции с указанием массы порции.

2.14. Выдавать готовую продукцию с пищеблока следует в соответствии с режимом питания каждой возрастной группы. Контроль за режимом питания ведется медицинской сестрой.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей медицинским работником осуществляется С-витаминизация 3- го блюда.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.16. Питьевой режим в детском саду организован посредством установки кулера и использованием кипяченой питьевой воды, которая выдается по графику с пищеблока.

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

2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания обучающихся (воспитанников) 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.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями, помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующей ДОО.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель, помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки (начиная со 2-й младшей группы);
- разливают первое и третье блюдо;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинается прием пищи с салата.;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель (помощник воспитателя).

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

4.1. К началу календарного года заведующая ДОО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 08.20 утра подают воспитатели.

4.4. На следующий день до 08.20 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинской сестре, которая оформляет меню-требование и передает его на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности обучающихся (воспитанников), 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.

4.6. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

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

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

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей.

Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.9. Учет норм пищевой продукции ведется в ведомости контроля за рационом питания. Записи в ведомости производятся на основании меню-требования. Подсчет производится каждые 10 дней.

4.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняет медицинская сестра. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДООУ.

4.12. Расходы по обеспечению питания включаются в оплату родителями, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

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

5. Контроль за организацией питания в ДООУ.

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципами ХАССП,

методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21.

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия замен контроль за формированием рациона питания обучающихся (воспитанников) заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованию) за обеспечением в течение 2-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента питания (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.

5.3. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, медицинским работником разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на календарный год, который утверждается приказом заведующей.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания обучающихся (воспитанников) в ДОУ к участию в контроле могут привлекаться члены Попечительского Совета, родительской общественности.

МБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 7, Голикова Людмила Николаевна, ЗАВЕДУЮЩАЯ
09.04.2021 15:09 (MSK), Сертификат № 012431BB0030ACFCA040CC7DDC3DB945D3