

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №27 «ТЕРЕМОК» П.ЗАГОРОДНЫЙ
КРАСНОКУТСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

«ПРИНЯТО»

На педагогическом Совете
МДОУ «Детский сад №27 «Теремок»
п. Загородный Краснокутского района
Саратовской области»
Протокол № 3 от 12.01.2021г



«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом и.о. заведующего
МДОУ «Детский сад №27 «Теремок»
п. Загородный Краснокутского района
Саратовской области»
/Н.А.Кузнецова/
Приказ № 22 от 12.01.2021г

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников

**МДОУ «Детский сад №27 «Теремок» п.Загородный
Краснокутского района Саратовской области»**

2021 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №27 «Теремок» п.Загородный Краснокутского района Саратовской области» разработано в соответствии с Федеральным Законом №273 – ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников МДОУ «Детский сад №27 «Теремок» п.Загородный Краснокутского района Саратовской области» разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля и создания необходимых условий для организации питания в МДОУ «Теремок» п.Загородный.

1.3 Настоящее Положение об организации питания воспитанников МДОУ определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников МДОУ «Теремок» п.Загородный, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в МДОУ «Теремок» п.Загородный осуществляется на договорной основе «с поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в МДОУ, Федеральным законом №44 – ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в МДОУ «Теремок» осуществляется штатными работниками МДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания в МДОУ

2.1. Основной целью организации питания в МДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МДОУ «Теремок».

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МДОУ «Теремок» инфекционных неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно – правовых актов МДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников МДОУ

- 3.1. МДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденными санитарными нормами и правилами.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.
- 3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

4. Порядок поставки продуктов в МДОУ

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МДОУ «Теремок»
- 4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МДОУ «Теремок», с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МДОУ «Теремок»
- 4.4. Товар передается в соответствии заявкой МДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок МДОУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ «Теремок», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. МДОУ «Теремок» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.
- 5.6. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 6.1. Воспитанники получают 4-х разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник)
- 6.2. Объем пищи должен соответствовать возрасту ребенка.
- 6.3. Питание в МДОУ «Теремок» осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе

физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим МДОУ «Теремок».

- 6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню – требование и утверждается заведующим МДОУ «Теремок»
- 6.5. При составлении меню требования для детей от 1 года до 7 лет учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для каждой возрастной группы;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления;

6.6. При наличии детей в МДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МДОУ «Теремок»

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования с заведующим, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) лицом, ответственным за организацию питания составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню – раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей(законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемных групп.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых

качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, заведующий, завхоз.

7. Организация питания в МДОУ

7.1. Контроль организации питания воспитанников МДОУ, соблюдение меню-требования осуществляет Заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2. В МДОУ созданы следующие условия для организации питания:

-наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым оборудованием и инвентарем;

7.3. выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

-порционные блюда – в полном объеме;

-холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100г;

-порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. составляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7 Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банку) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются не менее 48 часов при температуре +2, +6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль

правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.9. Вносить изменения в меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

7.10. При необходимости изменения в меню – требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню – требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню требования не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, выхода блюд, калорийности блюд.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация 3-его блюда.

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

-использование запрещенных продуктов;

-изготовление на пищеблоке МДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон, с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово – ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных, рыбных);

-окрошек и холодных супов;

-использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;

-пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

-овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

7.15. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего МДОУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания.

7.17. 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.

7.18. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19.Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- помыть 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.

7.20.К сервировке столов могут привлекаться дети с трех лет.

7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.22. Подача блюд и прием в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления пищи воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из –под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим МДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги.

8.4 На следующий день педагоги подают о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5 С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшие не востребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям младшего и старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

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

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего.

8.11. 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.

9. Разграничение компетенции организации питания в МДОУ

9.1. Заведующий МДОУ «Теремок» создает условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в МДОУ.

9.3. Заведующий МДОУ представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, завхозом в МДОУ отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия, проводимые в МДОУ

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;

- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников в МДОУ

10.1. Финансирование расходов на питание в МДОУ «Теремок» осуществляется за счет бюджетных средств, родительской платы.

10.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в МДОУ «Теремок».

11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового года заведующим МДОУ «Теремок» издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания осуществляют заведующий, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МДОУ «Теремок» .

11.3. Заведующий МДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока МДОУ «Теремок» и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12. Документация

12.1 В МДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников МДОУ «Теремок»;
- Положение об административном контроле качества питания в МДОУ;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню – раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет) технологические карты, журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню – требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в

10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

-Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);

-Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

-Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

1.2.2.Перечень приказов:

-Об утверждении и введение в действие Положения по питанию в МДОУ «Теремок»;

-О введении и действие примерного 10-дневного меню для воспитанников МДОУ «Теремок»;

-О контроле по питанию;

-О графике выдачи пищи;

-О графике закладки продуктов.

13. Заключительные положения

13.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом МДОУ «Теремок» п.Загородный, принимается на педагогическом Совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимается в порядке, предусмотренном п.1.3. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

