

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад № 26» г.Воркуты
от 30.12.21 № 361/01-20

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным врачом РФ 02.03.2021 года, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения.

1.2. Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты (далее Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт 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 Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 2 июля 2021 года «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 детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения (работниками предприятия общественного питания).

1.8. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МБДОУ.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	медицинская сестра (по согласованию)
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников.	заведующий	заместитель заведующего по АХР
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	заместитель заведующего по АХР	Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	зав.производ. (шеф-повар)	зав.производ. (шеф-повар)
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	кладовщик	кладовщик
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	зав.производ. (шеф-повар) кладовщик	зав.производ. (шеф-повар) кладовщик
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	зав.производ. (шеф-повар)	работники пищеблока
8.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	медсестра (по согласованию)	шеф-повар, кладовщик
9.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	медсестра (по	медсестра

		согласованию)	
10.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	заведующий	заведующий
11.	Прохождения сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и гигиенического обучения	заведующий	заведующий
12.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	заведующий	заведующий
13.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	делопроизводитель	делопроизводитель
14.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	зав.производ. (шеф-повар)	подсобный рабочий
15.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	зам. зав. по АХР	зам. зав. по АХР
16.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	старший воспитатель, зав.производ. (шеф-повар)	повара, младшие воспитатели
17.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	зав.производ. (шеф-повар)	воспитатели, младшие воспитатели
18.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей - дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи. Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	старший воспитатель	воспитатели, младшие воспитатели
19.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	зав.производ. (шеф-повар)	воспитатели
20.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	заведующий	зав.зав. по АХР
21.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении	заведующий	зав.производ. (шеф-повар)

3. Функции ответственного лица по организации питания

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществлять контроль за соблюдением всеми работниками МБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществлять контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;

- осуществлять проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
 - анализировать работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МБДОУ;
 - контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
 - контролировать прохождение сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
 - разрабатывать и вести документацию по организации питания в МБДОУ;
 - своевременно информировать заведующего МБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МБДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
 - контролировать качество поступающей продукции;
 - принимать активное участие в работе бракеражной комиссии;
- 3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МБДОУ.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МБДОУ

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем МБДОУ (ответственным за организацию питания в МБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников

5.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МБДОУ;

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

6.1.1. Соответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

6.1.2. Финансового плана МБДОУ;

6.1.3. Посещаемости;

6.1.4. Данных по проверке надзорных органов;

- 6.1.5. Предложений бракеражной комиссии;
- 6.1.6. Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- 6.1.7. Опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- 6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего МБДОУ.
- 6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя МБДОУ.

7. Организация питания

- 7.1. Организационные принципы питания.
 - 7.1.2. Организация питания в МБДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.
 - 7.1.3. Поставка продуктов в МБДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.
 - 7.1.4. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в МБДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.
 - 7.1.5. Координацию работы по организации питания в МБДОУ осуществляет заведующий.
- 7.2. Организация питания в МБДОУ.
 - 7.2.1. В МБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
 - разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).
 - 7.2.2. Составление меню возлагается на шеф-повара;
 - 7.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.
 - 7.2.4. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.
- 7.3. Функционирование питания детей в МБДОУ возможно при наличии:
 - положения об организации питания в МБДОУ;
 - десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - приказов по организации питания в МБДОУ.
- 7.4. В компетенцию руководителя МБДОУ по организации питания входит:
 - контроль за производственной базой пищеблока;
 - контроль за соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МБДОУ;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МБДОУ.

7.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

7.6. Алгоритм действий при организации питания:

7.6.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

7.6.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

7.6.3. Выдача пищи производится только после снятия пробы ответственным за снятие пробы. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

7.6.4. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

7.6.5. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

8.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

8.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

8.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

8.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

8.5. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

8.6. Принципы организации питьевого режима в МБДОУ.

8.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МБДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

8.6.2. Организация питьевого режима с использованием кипяченной питьевой воды допускается при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

8.6.3. Перед сменой кипяченной воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей

9.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20

9.3. При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МБДОУ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 1 неделю, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МБДОУ.

9.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин,) с учетом следующего:

9.5. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

9.6. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

9.7. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет

соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к действующим СанПиНам 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

9.8. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), , при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 2.3/2.4.3590-20 подпункт 8.1.2.4)

9.9. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

9.10. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.11. 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.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9.12. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.13. В МБДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С- витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию).

9.14. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

9.15. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

9.16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

9.17. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

9.19. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

9.20. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
 - приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
 - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

10. Специфика питания детей

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

11. Организация питания сотрудников

11.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. № 32.)

11.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

11.3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

11.4. Сотрудники МБДОУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

11.5. Табель довольствующихся сотрудников ведет шеф-повар.

11.6. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МБДОУ.