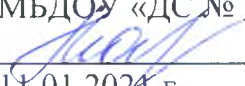



СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета Учреждения
МБДОУ «ДС № 375 г. Челябинска»

Е.Р.Мартынова
11.01.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий
МБДОУ «ДС № 375 г. Челябинска»

О.Ю.Корнева
Приказ №01-01/04 от 11.01.2024 г.



Положение
об организации питания воспитанников
МБДОУ «ДС № 375 г. Челябинска»

Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «ДС № 375 г. Челябинска»

I. Общие положения

1. Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 375 г. Челябинска» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБДОУ «ДС № 375 г. Челябинска».

2. Положение об организации питания воспитанников Учреждения (далее - Положение) регламентирует порядок организации питания детей в Учреждении.

3. Основными задачами организации питания детей в учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда здорового и полноценного питания.

4. Организацию питания детей (закуп, получение, хранение, и учет продуктов питания, создание условий для приема пищи детьми в группах, контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации. продуктов) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

5. Ответственность за организацию питания детей возлагается на руководителя Учреждения.

6. Срок данного Положения не ограничен и действует до принятия нового.

II. Организация питания на пищеблоке

7. При 12-часовом пребывании детей в Учреждении воспитанники получают пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин.

8. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать значениям, указанным в таблице № 1 (согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350	450	200	400
от 3-х до 7-ми лет	400	600	250	450

9. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с 20-дневным меню приготавливаемых блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждения.

10. На основе 20-дневного меню приготавливаемых блюд ежедневно ответственным за организацию питания составляется ежедневное меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждения.

11. Для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет меню приготавливаемых блюд 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

12. Меню приготавливаемых блюд является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

13. Вносить изменения в утвержденное ежедневное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

14. При необходимости внесения изменения в меню приготавливаемых блюд (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

15. В Учреждении размещается в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

16. Ежедневно ответственным лицом (инструктором по гигиеническому воспитанию) ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

17. Ответственные лица (инструктор по гигиеническому воспитанию, дежурный администратор, повар) обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

19. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения ответственных лиц (бракеражной комиссии), после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

20. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным лицом (инструктором по гигиеническому воспитанию) осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

21. Помещение, оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных организациях.

22. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

III. Организация питания в группах

23. 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.

24. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

26. 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.

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

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы согласно меню, раскладывают салат (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 салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

31. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно. Остальной обслуживающий персонал обедают в установленный час обеденного перерыва.

32. В группах раннего возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатели и младший воспитатель.

IV. Порядок приобретения продуктов, учета питания и финансирование расходов на продукты питания

33. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в Учреждение осуществляются снабжающими организациями, определяемыми в соответствии с законодательными, нормативно-правовыми актами Российской Федерации, согласно схеме, утвержденной заведующим Учреждения.

34. Закупка продуктов питания в Учреждение осуществляется в соответствии с 20-дневным рационом питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формировании стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.

35. 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 Учредителем.

36. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются функциональные обязанности.

37. Ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 12.00 подают педагоги.

38. Для корректировки количества присутствующих детей на следующий день в 09.00 часов инструктор по гигиеническому воспитанию собирает сведения у воспитателей о фактическом присутствии детей в группах и сообщает сводные данные на пищеблок.

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

40. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

41. 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 07.30, дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

43. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

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

45. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

46. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

47. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств (родителей (законных представителей) воспитанников Учреждения).

48. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

49. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения.

V. Контроль за организацией питания

50. Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется органами государственного санитарного надзора, Учредителем и администрацией Учреждения.

51. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в

Учреждении администрация руководствуется нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

52. При неукоснительном выполнении рациона питания контроль проводится:

- за обеспечением (по меню и меню-требованиям);
- за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;
- за выдачей готовой пищи из пищеблока;
- за организацией питания в группах;
- за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

53. Администрацией разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

54. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекается Совет учреждения.

VI. Ведение документации по питанию

55. В Учреждении ведется следующая документация по организации питания воспитанников:

- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- 20-дневное меню приготавливаемых блюд, утвержденное руководителем учреждения;
- технологические карты приготовления блюд;
- приказы руководителя Учреждения по организации питания детей;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- наличие графиков: закладки продуктов в котел; выдачи готового питания по группам;
- объем получения блюд в граммах для детей в соответствии с возрастом;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- специальные журналы: журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал здоровья продукции;
- накопительные по калорийности;
- сертификаты качества;
- карты контроля;
- информация по организации питания (финансовое обеспечение);
- должностные инструкции;
- инструкции по охране труда, технике безопасности; противопожарной безопасности; по выполнению санитарно-эпидемиологического режима и требований к организации питания в Учреждении.