

«ПРИНЯТО»
Решением
Общего собрания работников
МБДОУ д/с № 455
Протокол № 5
от « 05 » 12 2023г.

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель паричной
профсоюзной организации
Е. В. Вейднер
« 05 » 12 2023г.



«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом от « 05 » 12 2023г.
№ 193-09
Заведующий МБДОУ д/с № 455
Ольга Ю. В. Савчиц



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения города Новосибирска «Детский сад № 455 «Снеговичок»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8.12.2020г., Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и 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 13.07.2020г., Постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Организация питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 455 «Снеговичок» (далее – Учреждение) осуществляется на договорной основе с «поставщиком».

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

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 30.12.2020г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 питания.

2.2. Основными задачами 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) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания дошкольников.

3. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

3.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.2. 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 РФ.

3.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.4. Сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

3.5. Учреждение обеспечено холодильными оборудованием. Кроме этого, имеется склад для хранения сухих продуктов и овощехранилище для хранения овощей.

3.6. Складские помещения и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте и хорошо проветривать.

4. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

4.1. Воспитанники детского сада получают четырехразовое питание, обеспечивающие 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед - 35 %, полдник -15%, ужин - 20%.

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

4.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню (по трем категориям: ясли от 2 до 3 лет, сад от 3 до 7 лет, дети с ограниченными возможностями здоровья от 3 до 7 лет), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим Учреждения.

4.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца и утверждается заведующим Учреждением.

4.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. 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;
- санитарно - эпидемиологические требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- при составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) которое должно составлять 1:1:4 соответственно;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

4.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования заведующего ДООУ, запрещается.

4.8. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требование не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

4.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинский работник осуществляет С-витаминизацию 3 блюда.

4.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд и веса порций.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

5.1. Организация питания на пищеблоке осуществляется в соответствии с санитарными правилами:

- проведение регулярной текущей дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств (2 раза в день влажная уборка, каждые 2 часа обработка контактных поверхностей);

- проветривание помещений;
- работа бактерицидного рециркулятора в непрерывном режиме;
- соблюдение масочного режима;
- использование кожных антисептиков и одноразовых перчаток.

5.2. Ежедневно, калькулятор (медицинская сестра) ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания детей.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.4. Непосредственно после приготовления пищи медицинским работником или поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда – в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр.

5.5. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при $t +2 - +6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

5.6. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

6.1. Работа по организации питания 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 воспитанниками;

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

6.4. Раздача пищи воспитанникам проводится с соблюдением санитарных правил. Младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (халат, косынка, одноразовая маска и перчатки);
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

6.7. 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;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- воспитанники 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.

6.8. 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).

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

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют:

- заведующий Учреждением;
- ответственное лицо, утвержденное приказом заведующего;
- бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего;
- общественная комиссия по контролю качества питания воспитанников в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего.

7.2. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о Бракеражной комиссии.

7.3. Работа общественной комиссии по контролю качества питания воспитанников регламентируется Положением о работе общественной комиссии по контролю качества питания воспитанников.

8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

8.1. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 8.00 до 8.20 утра, подают педагоги.

8.2. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию с указанием количества возврата. 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 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

8.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

8.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги.

8.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

8.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения мэрии города.

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. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его принятия на общем собрании трудового коллектива, согласования с первичной профсоюзной организацией и утверждения руководителем Учреждения.

9.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение согласовываются, принимаются и утверждаются в порядке, предусмотренном пунктом 9.1. настоящего Положения.

9.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.