

Принято
на педагогическом совете
протокол № 1
от « 31 » августа 2022 года.

«Утверждено»
Заведующий МБДОУ
«Д/с №1 «Дюймовочка» с. Русский Акташ»
Т.Г. Афиногентова
« 31 » августа 2022 г.
Введено в действие приказом
№ 91 от « 31 » августа 2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида №1 «Дюймовочка» села Русский Акташ»
Альметьевского района Республики Татарстан

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №1 «Дюймовочка» села Русский Акташ (далее – детский сад) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32; Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.2020г. № 28; Методических рекомендаций МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми размещенным в нежилых помещениях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 28 сентября 2021г.); Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2 марта 2021г.), Уставом детского сада и регулирует питание детей в детском саду.
- 1.2. Детский сад обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по установленным нормам.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в детском саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Организация питания в детском саду осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
- 1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 3 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в детском саду, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах

и пр.) осуществляют работники детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, шеф-повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

- 1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего детским садом.

2. Организация питания детей в детском саду

- 2.1. Воспитанники детского сада получают пятиразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; полдник (15%), ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%) в летний оздоровительный период, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
- 2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.
- 2.4. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим детского сада, на каждый день разработан полный комплект.
- 2.5. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.6. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.
- 2.7. Технологические карты для приготовления блюд разработаны по форме, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна, 2012 г.», «Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях 2008 г.», «Сборника технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания под редакцией ООО Фирма «Партнер», 2011 г.»
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню – требование не допускаются. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего

Детским садом (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

- 2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с 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 и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.14. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.
- 2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 2.18. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.20. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.21. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.22. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.23. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются

или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

- 2.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.25. В детском саду должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 2.26. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, старшей медицинской сестрой детского сада и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.
- 2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд.

3 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 3.1 Ежегодно (в начале учебного года) заведующим детского сада издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (старшая медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.
- 3.2 Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 3.3 В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные (размороженные) мясо, птица, печень. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит. Овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 3.4 Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.
- 3.5 Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования Альметьевского муниципального района Республики Татарстан на основании таблиц учета посещаемости детей.
- 3.6 Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

- 4.1. При организации питания в детском саду наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 4.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в детском саду осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.2660 – 10.
- 4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
 - обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых,

творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

4.4. Заведующим детским садом совместно с медицинским персоналом и шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в детском саду на учебный год, который утверждается приказом заведующего детским садом.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета детского сада.

5. Отчетность и делопроизводство.

5.1. Заведующий детским садом осуществляет ежемесячный анализ деятельности детского сада по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.