

ПРИНЯТО:

на педагогическом совете
МДОУ «Усть-Наринский
детский сад «Ласточка»
Протокол № 1 от «16» января 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ
«Усть-Наринский детский сад
«Ласточка»
Д.Б.Бытканова.
«16» января 2021г. №5-од



СОГЛАСОВАНО:

с Родительским советом МДОУ
«Усть-Наринский детский сад «Ласточка»
Протокол №1 от 16. 01. 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в МДОУ «Усть-Наринский детский сад «Ласточка»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МДОУ «Усть-Наринский детский сад «Ласточка» (далее - МДОУ).
- 1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20», «Санитарно-эпидемиологические требования питания населения и Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 28 сентября 2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20», «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 14 ноября 2001г. № 36.
- 1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. №1014; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ заведующий МАДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медсестра, воспитатели, младших воспитателей).
- 1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МДОУ.
- 1.5. Организация питания возлагается на администрацию МДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Организация питания в МДОУ возлагается на администрацию.
- 2.2. Воспитанники, посещающие детский сад получают 4-х разовое питание, обеспечивающее 85% суточного рациона. При 12-ти часовом пребывании детей в детском саду организуется «уплотненный» полдник с включением блюд ужина, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед – 35%, «уплотненный» полдник – 35%.
- 2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

- 2.4. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МАДОУ.
- 2.5. На основе основного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МАДОУ.
- 2.6. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню требование 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 обработки продуктов;
 - выходы 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.
- 2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МДОУ запрещается.
- 2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд 50-60 градусов.
- 2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детей.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями и строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся блюда с хлебом, салфетницы;
 - разливают третье блюдо;
 - разливают первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинается прием пищи с первого блюда;
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 4.1. К началу календарного года заведующий МДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный работник осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.
- 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.5. 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, т.к. перед закладкой, производимой в 7.30, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей.
Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
- 4.8. 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.
- 4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняет воспитатель, проверку осуществляет делопроизводитель. Число дето-дней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

- 4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОУ.
- 4.11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением МДОУ.
- 4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется МДОУ.
- 4.13. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 4.14. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в МДОУ

- 5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3./2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его Организацией проведением».
- 5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:
 - в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течении 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
 - в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
 - в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - в контроле за правильностью корректировке заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.
- 5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие, ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
- 5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

- 5.5. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, разрабатывается план контроля за организацией питания в МАДОУ на календарный год, который утверждается приказом заведующего.
- 5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ, к участию в контроле привлекаются родительская общественность и т.д.