

□

Согласовано на Совете МБДОУ
Протокол № 4
От «23» ноября 2022 г.
Председатель Совета МБДОУ
_____ Е.В.Мустафаева

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 59»
_____ С.В. Желенина
«25» ноября 2022 г.

Введено в действие приказом
№ 63/1 от «25» ноября 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 59»

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с «Порядком взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования города Бийска», утвержденным приказом начальника Управления образования от 03.03.2014 № 38, с целью обеспечению сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в дошкольных группах.

1.1. Положением об организации питания (далее – Положение) регламентируются порядок организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 59» (далее МБДОУ), а также отношения между ДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания осуществляется штатными работниками МБДОУ. 1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «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 воспитанниками в МБДОУ. 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Примерным десятидневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта.

2.2. Питание в МБДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для категории детей от 2 до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в МБДОУ. Для воспитанников, посещающих МБДОУ в режиме 12-ти часового пребывания организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник);

2.3. В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (график отпуска готовых блюд, режим приема пищи и т.д.).

2.3.5. Приказом заведующего МБДОУ назначаются ответственные. Ответственные осуществляют контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, законтрактованным объемам; □ качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов; подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и персоналом детского сада;

□

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с правильным питанием.

2.3.4. настоящего Положения об организации питания;

- ведением документации по организации питания (составлением ежедневного меню-требования установленного образца,
- ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок,
- журнал о бракераже готовой кулинарной продукции,
- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании,
- журнал проведения витаминизации третьих блюд, гигиенический журнал;
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.4. Организация питания в МБДОУ предусматривает сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов питания и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное десятидневное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в МБДОУ для возрастной группы детей от 2 до 7 лет, включающая примерное меню установленной формы (согласно приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждаются заведующим.

2.6. На основании утвержденного примерного десятидневного меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников.

2.7. На каждое блюдо должно быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изданий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- □ приказ и положение об организации питания;

□

- приказ и положение о бракеражной комиссии;
- приказ и положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ;
- приказ о назначении ответственного за закладку продуктов питания в котел; □ приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб;
- приказ о назначении ответственного за организацию питьевого режима. □ договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для воспитанников возрастной группы от 2-х до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (согласно приложения №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (согласно приложения №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (согласно приложения №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- журнал проведения витаминизации третьих блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) (согласно приложения №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

2.9. При поставке продуктов питания в МБДОУ предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю все документы, подтверждающие их качество и безопасность:

- свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение,
- декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя,
- ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.10. Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Воспитатели:

- рекомендуют родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МБДОУ;
- ежедневно размещают меню с указанием объема готовых блюд для обеспечения преемственности в организации питания;

□

- проводят систематическую работу по разъяснению родителям (законным представителям) особенностей по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за организацией питания

3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют:

- заведующий МБДОУ или лицо, его заменяющее;
- старший воспитатель;
- заведующий хозяйством;
- кладовщик;
- бракеражная комиссия;
- общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ.

3.2. Заведующий или лицо его заменяющее обеспечивает контроль за:

- - выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания; - выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- - условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;

3.3. Старший воспитатель обеспечивает контроль за:

- за качеством организации питания в группах;
- - за правильной сервировкой столов;
- - за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи;

3.4. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- - материально-техническим состоянием помещений пищеблока
- - наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- - обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- - выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

3.5. Кладовщик осуществляет контроль за:

- - качеством поступающих продуктов (ежедневно);
- - осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья);
- - проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки);

-
- - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- - выполнением суточных норм питания на одного ребенка;

3.6. Медицинский работник или Заведующий или лицо его заменяющее осуществляет контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (сотрудники) (ежедневно);
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).