
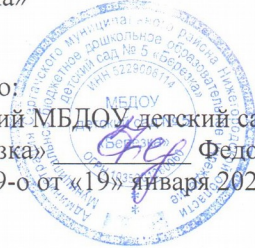


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №5 «Березка»

Согласованно:
Председатель профкома:
 Ключева Л.В.
«19» января 2021 г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ детский сад
№5 «Березка»  Федорина Н.М.
Приказ №9-о от «19» января 2021 г.



Положение об организации питания воспитанников

И. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №5 «Березка» (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 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», (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32)

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ 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 ДОУ осуществляется как за счет средств бюджета, так и внебюджетных средств (родительской платы).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организацию питания детей (получение, проверка качества и соответствующей документации, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) осуществляют работники ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заведующий, старшая медсестра, завхоз, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

II. Организация питания детей в ДОУ.

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое сбалансированное питание в соответствии с 10-дневным меню, разработанным технологом по питанию с учетом физиологических потребностей и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, утвержденных заведующим ДОУ, согласовано с Управлением Роспотребнадзора по Нижегородской области в Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак -20%; обед -35%, «уплотненный» полдник с включением блюд ужина – (15%-20%). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневного, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца, в которой отображен белковый, углеводный, жировой состав блюд, калорийность.

2.4. Для детей в возрасте от 1 до 7 лет при составлении меню –требования учитываются:

среднесуточный набор продуктов;
объем блюд;
нормы физиологических потребностей;
нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
выход готовых блюд;
нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
данные о химическом составе блюд;
требования СП 2.4.3648-20, в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.5. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню –раскладку, без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

2.7. Исправление в меню –раскладке не допускаются.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

2.9. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два дня.

2.10. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные продукты, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

2.11. При отсутствии каких – либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.12. Выдача пищи на группы осуществляются строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего, завхоза, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (приложение №1).

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится искусственная С-Витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Данные заносятся в «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (приложение №2).

2.14. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ 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 «Журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок» (приложение №3). Не допускаются к приему недоброкачественные пищевые продукты, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.15. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием –изготовителем в соответствии с нормативно –технической документацией. Помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование –контрольными термометрами. Данные измерений заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» (приложение №4).

- 2.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.17. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.18. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья» (приложение №5). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.19. Организация питания осуществляется на основе принципа «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка.

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

- 3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующий ДООУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 3.2. Ежедневно составляется меню – требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.
- 3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, 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 мясо, птица, рыба, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 3.4. Учет продуктов питания на продуктовом 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 течение месяца и в журнале прихода и расхода продуктов.
- 3.5. Начисление платы за питание производится бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей.
- 3.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню – требовании.

IV. Организация поставок продуктов питания ДООУ.

- 4.1. Поставки продуктов в ДООУ осуществляются на основании заключенных контрактов и договоров.
- 4.2. Обязательства снабжающей организации по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются контрактом, заключенным между ДООУ и снабжающей организацией.
- 4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, необходимо вызвать представителя поставщика. Поставщик обязан заменить скоропортящийся товар в течении 3 (трех) часов, а прочий товар в течении 1 (одного) дня.
- 4.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. При этом снабжающая

Пронумеровано, пронумеровано,

скреплено печатью

4-гетма (4) листов

Заведующий МБДОУ д/с №5

«Бережок» д/с №5 Н.М. Федорина

