



УТВЕРЖДЕНО
Т.Ф. Алексаниной
Пр. № 158 от 30.12.2020 г.

Положение
Об организации питания воспитанников Муниципального казенного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида №29»
(МКДОУ №29)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», письмом Комитета по образованию от 14.08.2020г. № 03-28-6734/20-0-0 «О подготовке к началу нового 2020-2021 учебного года», с Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №29» (далее - МКДОУ).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществление контроля создания необходимых условий для организации питания в МКДОУ.

1.3. Настоящее Положение устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания в МКДОУ;

1.3.2. основные направления работы по организации питания в МКДОУ;

1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в МКДОУ;

1.3.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в МКДОУ;

1.3.6. деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию.

1.4. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;

- медработниками

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

2. Цель, задачи по организации питания в МКДОУ

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МКДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- обеспечение воспитанников питанием соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МКДОУ в части организации и обеспечения качественным питанием.

3. Основные направления работы по организации питания в МКДОУ:

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МКДОУ;

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

3.4. Организация питания детей раннего возраста;

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;

3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МКДОУ;

3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников в МКДОУ.

4.1. Организация питания возлагается на администрацию МКДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий МКДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.4. Технологическое оборудование: инвентарь, посуда, тара должна быть изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.7. 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.

4.8. Ежедневно перед началом работы медсестра проводит 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 специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники и при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МКДОУ.

4.10. В МКДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МКДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде в учреждении и группах. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в МКДОУ.

5.1. Организация питания воспитанников МКДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы МКДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МКДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной -просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, период адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. МКДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в МКДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм

питания детей дошкольного возраста Управлением социального питания г. Санкт-Петербурга.

5.4. Примерное меню утверждается руководителем МКДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПин 2.3/2.43590-20)

5.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течении последних двух дней.

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены:

- Молоко;
- Кисломолочные напитки;
- Мясо (или рыба);
- Овощи/фрукты;
- Крупы;
- Сливочное и растительное масло;
- Сахар, соль.

Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

5.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПин 2.3/2.43590-20)

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

5.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МКДОУ, запрещается.

5.11. 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.

5.12. В целях профилактики гиповитаминозов в МКДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПин 2.3/2.43590-20);
- изготовление на пищеблоке МКДОУ 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 пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками

недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПин 2.3/2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МКДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи 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 100гр. Сохраняют 48 часов при $t +2 +6^{\circ}\text{C}$ в холодильнике.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах.

7.1. 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 детьми.

7.2. Получение пищи из группы осуществляет младшего воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий МКДОУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом/мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение.

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и СанПин 2.3/2.42590-20 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в МКДОУ.

8.1. К началу учебного года заведующий МКДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МКДОУ.

8.3. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.

- 8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.
- 8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.
- 8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07.30.
- 8.7. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 8.8. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порция отпускается другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста, в виде увеличения нормы блюда.
- 8.9. Начисление оплаты за питание производится в бухгалтерии на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги (воспитатели), число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в МКДОУ.

- 9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МКДОУ, бухгалтера.
- 9.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в МКДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 9.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которого устанавливается на основании решения администрации Кировского муниципального района.
- 9.4. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Кировского муниципального района.
- 9.5. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 9.6. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в МКДОУ.

10. Контроль за организацией питания в МКДОУ.

- 10.1. При организации контроля питания в МКДОУ администрация руководствуется СанПин 2.3/2.42590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий организации».
- 10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МКДОУ к участию в контроле привлекаются администрация МКДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.
- 10.3. Администрация МКДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.
- 10.4. Специалист в сфере закупок обеспечивает контроль за:
- выполнением договора на поставку продуктов питания;
 - качеством поступающих продуктов (ежедневно) осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также ознакомления с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами

соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

10.5. Медсестра, ответственный за питание МКДОУ осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежедневно).

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников работниками МКДОУ.

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- за санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- за осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в МКДОУ.

11.1. Заведующий МКДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МКДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом составе, административном совещании, заседаниях Совета Учреждения (далее – СУ);
- утверждает 10-дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.2. Завхоз:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

11.3. Специалист в сфере закупок:

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.4. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников.
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета СУ;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю болезни ребенка или его временном отсутствии в МКДОУ доля снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Ведение специальной документации по питанию

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МКДОУ по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников в МКДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания воспитанников;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПин 2.3/2.43590-20);
- Гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 1 СанПин 2.3/2.43590-20);

- Заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением № 2 СанПин 2.3/2.43590-20);
- Учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- Ежедневное меню-требование на следующий день;
- Инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.