МБДОУ - ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 443

Подписано цифровой подписью: МБДОУ - ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 443
Дата: 2021.01.27 14:10:57 +05'00'

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 443

МБДОУ – детский сад комбинированного вида № 443

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом от 30.12.2020 № 76-о
Заведующий МБДОУ – детский сад
комбинированного вида № 443
_____ Ю.В. Терновая

Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детском саду комбинированного вида № 443

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
Протокол от 29.12.2020 № 3

г. Екатеринбург, 2021

1. Общие положения и область применения

1.1 Положение по организации питания воспитанников (далее − Положение) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении − детский сад комбинированного вида № 443, расположенного по адресу: 620024, г. Екатеринбург, ул. Бисертская,111 (далее − МБДОУ), разработано на основании:

- Федерального закона 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 государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
- Приказа Минфина России от 30.03.2015 № 52н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению» (далее − приказ Минфина России № 52н);
- Методических рекомендаций МР 2.3.1.2432–08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 (далее — МР 2.3.1.2432–08);
- Правил оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (далее — Правила оказания услуг общественного питания);
- Устава МБДОУ.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте от 3 до 7 лет) в МБДОУ, реализующей образовательные программы дошкольного образования МБДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, организации производства и реализации кулинарной продукции в МБДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием детей в МБДОУ.

2. Задачи

Основными задачами организации питания детей в МБДОУ 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.

3. Требования к организации питания воспитанников МБДОУ.

3.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания воспитанников в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания определяются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.

3.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

3.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Требования к организации питания на пищеблоке

4.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

4.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах «Температурный режим холодильника».

4.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте.

4.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

4.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

4.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов. Замена воды в чайниках происходит в 7.30, 10.30, 13.30.

4.7. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности продуктов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

4.8. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников МБДОУ используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, обед – 35-40%, полдник – 20-25%.

4.9. Меню-требование является основным документом на пищеблоке.

4.10. Члены бракеражной комиссии должны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.11. Выдавать готовую пищу на группы следует только с разрешения бракеражной комиссии, утвержденной приказом по МБДОУ, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов готовых блюд с отметкой результата пробы каждого блюда.

4.12. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ), непосредственно перед раздачей осуществляется С-витаминизация III блюда.

4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.14.Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

4.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4.16. На раздаче вывешивается меню, с указанием полного наименования блюд и стоимости цены дня.

5. Требования к составлению меню для организации питания детей от 3 до 7 лет

5.1. МБДОУ руководствуется примерным двадцатидневным меню, утвержденным заведующим МБДОУ.

5.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанников.

5.3. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. При этом учитываются:

1. нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
2. нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
3. данные о химическом составе блюд;

4. требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
5. сведения о стоимости и наличии продуктов.

5.4. В утвержденном двадцатидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

5.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

5.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.7. Вносить изменения в утвержденное меню – требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

5.8. При необходимости внесения изменения в меню – требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, несоответствие количеству), составляется объяснительная с указанием причины. В меню – требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-требовании не допускаются.

5.9. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.10. При использовании в приготовлении блюд продуктов в вакуумной упаковке, при её вскрытии они должны реализоваться в течение двух часов.

5.11. Мясо, полуфабрикаты, рыба, масло сливочное не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку.

5.12. Хранение открытой консервации - не допускается. Данные виды продуктов распределяются в меню – требовании, в соответствии с весом в таре, но расхождение не должно превышать 10% от нормы.

6. Организация питания воспитанников в группах.

6.1. Организация питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

6.3. Перед раздачей пищи младший воспитатель промывает столы мыльно-содовым раствором, тщательно моет руки, надевает специальную

одежду для получения и раздачи пищи, сервирует столы, в соответствии с приемом пищи (количество столовых приборов, бумажные салфетки).

6.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности воспитателю необходимо сочетать работу дежурных (назначенных воспитанников) и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

6.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

6.6. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- подается второе блюдо (обед);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.7. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6.8. В раздевалке каждого группового помещения вывешивается меню с указанием полного наименования блюд и стоимости цены дня, в целях информирования родителей (законных представителей).

6.9. На родительских собраниях родителям (законным представителям) рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в МБДОУ, соответствующий раздел «Организация питания детей» и информацию в нем размещают на официальном сайте МБДОУ.

7. Порядок учета питания.

7.1. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день, в соответствии со списком присутствующих детей, которые ежедневно до 12.00 часов подают воспитатели ответственному лицу за питание.

7.2. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу за питание, который сообщает информацию о фактическом количестве воспитанников в каждой возрастной группе на пищеблок.

7.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям, как дополнительное питание, главным образом для старшего дошкольного образа, в виде увеличения нормы блюда.

7.4. В случае увеличения численности воспитанников, чем было заявлено, для всех детей уменьшается выход блюда.

7.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник), меню – требование может подлежать корректировке, а невостребованные продукты возвращаются на склад МБДОУ.

7.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости, в соответствии с 20-дневным меню. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце периода в ведомости подсчитываются итоги.

7.7. В течение месяца в стоимости детодня допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, средняя стоимость за месяц выдерживается не ниже установленной.

8. Контроль при организации питания в МБДОУ

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами.

8.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в МБДОУ, осуществляется заведующим. Функции контроля качества питания осуществляет бракеражная комиссия. Организация контроля проводится с оформлением результатов проверки в акте произвольной формы.

8.3. Заведующий МБДОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует составление своевременных заявок в организации, с которыми заключены договора, на необходимое количество продуктов;
- контролирует установленную Учредителем цену дня и среднюю цену детодня за месяц;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для МБДОУ;
- контролирует организацию доставки продуктов в МБДОУ, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

9. Заключительные положения

9.1.Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся и принимаются Педагогическим советом.

9.2.Положение действует до принятия нового Положения Педагогическом совете в установленном порядке.