

СОГЛАСОВАНО:

Представитель родительской
Общественности

« 28 » 11 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Д/с № 2»

Т.В. Скрапстынь

« 30 » 11 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в МБДОУ «Д/с № 2»

1. Общее положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ «Д/с № 2» (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 2» (далее – образовательная организация) в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в образовательной организации, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности.

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

1.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 N 44-ФЗ, настоящим Положением, на договорной (контрактной) основе, за счет средств краевого бюджета, бюджета города Ачинска, за счет внебюджетных средств (платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в образовательной организации).

2. Требование к организации питания

2.1. В образовательной организации используется примерное 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Поставку продуктов в образовательную организацию обеспечивает МКУ «Комбинат школьного питания».

Ежедневно включают в меню следующие продукты: хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи. Продукты: творог, сыр, яйцо и др. включаются в меню 2-3 раза в неделю. В течение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме в расчете, согласно установленным нормам.

2.2. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

2.3. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой (для детей 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию). Аскорбиновая кислота вводится в компот после его охлаждения до температуры не выше 15°C (перед реализацией). Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.4. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

2.5. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в образовательной организации.

- 2.6. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке, технологической карте. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 2.7. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные - в полном объеме, 1 блюдо и гарниры - не менее 100 г, с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6°C.
- 2.8. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 2.9. Пищевые продукты, поступающие в образовательную организацию, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в образовательную организацию пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 2.10. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°C, и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.
- 2.11. Молоко фляжное не пастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят накрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения его хранят в холодильнике при температуре +4 - +6°C.
- 2.12. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:
- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированного разделочных досок и ножей;
 - в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для разделочного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 2.13. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:
- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280°C, в течение 5-7 минут;
 - вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке (кипячению в бульоне) в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;
 - омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°C; яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил;
 - макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6) без последующей промывки;
 - творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3-4 см.

- норма выхода блюд;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню. Возврат и добор продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов.
- 3.4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в образовательной организации (поварам, кладовщику) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 3.5. Кладовщик:
- несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями образовательной организации в лице кладовщика и поставщиком;
 - получение продуктов;
 - выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 3.6. Повара строго должны соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующему графику.
- 3.7. Кладовщиком 1 раз в месяц проводится сверка остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Центр бухгалтерского учета».
- 3.8. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- 3.9. Общий контроль за организацией питания осуществляет заведующий.
- 4. Организация питания воспитанников в группах**
- 4.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем и младшим воспитателем и включает в себя:
- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
 - формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим образовательной организацией.
- 4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами, разрешенными СП)
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 4.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

2.14. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. Овощи, предназначенные для приготовления салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

2.15. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плитке не более 2-3 часов.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

2.16. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

2.17. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне.
- в питании детей в образовательной организации категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупы, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

2.18. Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др.;
- закусочные консервы: маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);
- кулинарные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- копчености;
- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе.

2.19. В образовательной организации организуется питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил.

2.20. Для приготовления пищи образовательная организация имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью;
- штат работников для приготовления пищи (повара, подсобные рабочие);
- штат работников для раздачи пищи (младшие воспитатели).

3. Порядок организации питания воспитанников

3.1. Питание воспитанников организовывается в образовательной организации в соответствии с 10-ти дневными меню, утвержденным руководителем.

3.2. Ответственность за организацию питания возлагается на заведующего, или лицо, исполняющее обязанности в его отсутствие.

3.3. Кладовщик (ответственный за составление меню-требования), составляет меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании. При составлении меню-требования учитываются следующие требования:

- нормы на каждого ребенка;

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.7. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

5. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников

- 5.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.
- 5.2. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми согласно приказу управления образованием администрации г. Ачинска, действующего на данный период.
- 5.3. В случае непосещения ребенком образовательной организации по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.
- 5.4. Внесение родительской платы в образовательную организацию, осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца.

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

- 6.1. В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания.
- 6.2. Воспитатели в группах, совместно с делопроизводителем, осуществляют учет питающихся детей.
- 6.3. Ежедневно кладовщик составляет меню-требование на следующий день. Меню рассчитывается пропорционально присутствующих детей, в соответствии с табелем посещаемости.
- 6.4. При составлении меню-требования учитываются:
 - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - стоимость и наличие продуктов.
- 6.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 6.6. На следующий день, до 09.00 ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 6.7. В случае снижения численности детей до 5-и, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требованию, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы.
- 6.8. В случае снижения численности детей свыше 5-и, завтрак выдается в полном объеме т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов в 7.00-7.30, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда.
- 6.9. В случае снижения численности детей свыше 5-и, производится возврат основных продуктов (кроме скоропорта), а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

6.10. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, так как перед закладной, производимой в 07.00 часов;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.11. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Для усиления контроля над расходом продуктов питания и упорядочения их учета производится округление до трех знаков после запятой:

- масло сливочное;
- масло растительное;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- томатная паста;
- сухофрукты, мука;
- крупы, макароны;
- овощи и картофель;
- фрукты;
- соки.

6.12. Начисление оплаты за питание производится МКУ «Центр бухучета» на основании табеля посещаемости детей.

6.13. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего.

6.14. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом управления образования администрации г. Ачинска.

6.15. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты, возможно снимать с обеда, ужина до - 20% от отмеченного количества детей.

6.16. Средства, полученные в результате родительской оплаты за дни непосещения детьми образовательной организации без уважительной причины, направляются на улучшение качества питания детей.

7. **Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания воспитанников**

7.1. Заведующий образовательной организацией:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательной организации и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательной организацией ответственных за организацию питания в образовательной организации;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при заведующем;
- ежедневно утверждает меню требование;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

7.2. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе - контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований санитарных правил и нормативов;

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

7.3. Бухгалтер МКУ «Центр бухучета»:

- ведет учет контрактов на поставку продуктов питания;
- перечисляет деньги за продукты поставщикам;
- принимает отчёты по питанию у кладовщика;
- контролирует ежемесячное выведение остатков;
- производит начисление родительской оплаты согласно табелю посещаемости и оплаты, за питание сотрудников согласно табелю питания.

7.4. Кладовщик:

- ежедневно представляет заведующему на подпись меню-требование;
- регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам ;
- принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, счет-фактур и др.);
- отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;
- выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню — требованием не позднее 16.00, согласно количества детей указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара.

7.5. Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному руководителем графику;
- ежедневно проводит бракераж готовой продукции перед раздачей на группы; осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;
- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

7.6. Ответственные за снятие готовых проб блюда ежедневно за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал. Вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

7.7. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно с 08.00 до 08.40 уточняют количество детей на текущий день;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятий, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания;
- контролируют питание детей.

7.8. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;

- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расходами средств на организацию питания.

7.9. Руководитель осуществляет контроль:

- за работой работников пищеблока;
- качеством приготовления пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов;
- за маркировкой посуды на пищеблоке;
- за работой технологического оборудования пищеблока;
- за качеством продуктов питания, поступающих в образовательную организацию;
- за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации;
- за питанием воспитанников, соблюдением натуральных норм продуктов питания;