

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Натальино
структурное подразделение детский сад «Весна»
муниципального района Безенчукский Самарской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ с.Натальино
СП детский сад «Весна»
муниципального района Безенчукский
Самарской области
Д.К.Машукаева
Приказ № 73/1
от «25» января 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников



п.г.т.Безенчук

- 1.1. Настоящее положение разработано для государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с.Натальино структурного подразделения детский сад «Весна» муниципального района Безенчукский Самарской области (далее – учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 23-ФЗ от 29.12.2012г. « Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 27.10.2020г., санитарно-эпидеологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидеологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом « 29-ФЗ от 02.01.2000г « О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020года, Уставом ГБОУ СОШ с.Натальино СП детский сад «Весна».
- 1.2. Данное положение об организации питания воспитанников в ДООУ разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в ДООУ.
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДООУ определяет основные задачи и цели организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а так же финансирование расходов на питание в ДООУ и документацию.
- 1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДООУ, Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменением на 30 декабря 2020года «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 детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДООУ.

1. Основные цели и задачи организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.1. Основной целью организации питания в дошкольном образовательном учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДООУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются:

- Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- Предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

2. Требования к организации питания воспитанников дошкольном образовательном учреждении.

- 3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом (от 1,6 года до 3-х лет и с 3-х лет до 7 лет) и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.
- 3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидеологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 3.4. Воспитанники дошкольного образовательного учреждения получают четырех разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 3.5. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его

буфетной продукцией, не допускаются.

3.6. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.7. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

3.8. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).

3. Порядок поставки продуктов в ДООУ.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДООУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

- 4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ в соответствии приложение N 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , который хранится в течение года.

4. Условия и сроки хранения продуктов.

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора и медицинской сестры, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопровождающих документов, подвергающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5 Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН.
- 5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов.
- 5.7. Складские помещения и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах.

- 6.1. Воспитанники ДООУ получают двух-, трех-, четырех- пяти разовое питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.
- 6.2. Объем пищи и выход блюда должен строго соответствовать возрасту ребенка.
- 6.3. Питание а ДООУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденным директором ДООУ.
- 6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню требование и утверждается директором дошкольного образовательного учреждения.
- 6.5. При составление меню- требования для детей в возрасте от 1,6 года до 7 лет учитывается:
- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - Объем блюд для каждой группы;
 - Нормы физиологических потребностей;

- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- Выход готовых блюд;
- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд.

- 6.6. При наличии детей в ДООУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.
- 6.7. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.
- 6.8. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку. Без согласования с директором ДООУ, запрещается.
- 6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный привоз продуктов, не добро качество продукта) медицинской сестрой ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню- раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора ДООУ. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и приемных групп.
- 6.11. Контроль качества питания, витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выход блюда, вкусовые качества пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, медицинская сестра, кладовщик.

6. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении.

- 7.1. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню-требования осуществляет директор ДООУ.
- 7.2. В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:
- Наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым техническим оборудованием и инвентарем;
- 7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
- 7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и

напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

- 7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- 7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- Использование запрещенных пищевых продуктов (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - Изготовление на пищеблоке ДООу творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы глазуньи, холодных напитков из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), студней, паштетов, заливных блюд;
 - Окрошек и холодных супов;
 - Использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
 - Пищевые продукты с истекшими сроками годности и явными признаками недробокачества;
 - Овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 7.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник ДООу.
- 7.10. ДООу обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.
- 7.11. В компетенцию директора ДООу по организации питания входит:
- Ежедневное утверждение меню- требования;
 - Контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - Капитальный и текущий ремонт пищеблока;
 - Контроль соблюдения требований санитарно- эпидемиологических правил и норм;
 - Обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - Контроль за заключением контрактов на поставку продуктов питания.
- 7.12. Работа по организации питания 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 детьми.
- 7.13. Привлекать воспитанников ДООУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.14. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- Промыть столы горячей водой с мылом;
 - Тщательно вымыть руки;
 - Надеть спецодежду для получения и раздачи пищи;
 - Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 7.15. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 7.16. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- Во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
 - Разливают III блюдо;
 - Подается первое блюдо;
 - Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - По мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники
 - Дети приступают к приему первого блюда;
 - По окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из- под первого;
 - Подается второе блюдо;
 - Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.17. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Порядок учета питания.

- 8.1. К началу учебного года директором ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.
- 8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей.
- 8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требувание на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 12:00ч. подают воспитатели.
- 8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
- 8.5. Учет продуктов ведется в книге материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.
- 8.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на

питании в меню- требованиях. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.

- 9.1. Директор дошкольного общеобразовательного учреждения создает условия для организации качественного питания воспитанников.
- 9.2. Директор ДОУ несет персональную ответственность за организацию питания детей .
- 9.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОУ отражаются в должностных инструкциях.
- 9.4. Важнейшим условием правильного питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.
- 9.5. Мероприятия проводимые в ДОУ;
 - Медицинские осмотры всего персонала, ежедневный осмотр кухонного персонала на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
 - Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларации о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
 - Ведение необходимой документации;
 - Холодильное оборудование с разной температурой хранения. С регистрацией температуры в журнале;
 - Информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.
 -

9. Контроль организации питания.

- 10.1. К началу учебного года директор издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОУ, определяются его функциональные обязанности.
- 10.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют директор, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденным приказом директором ДОУ и органами самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.
- 10.3. Директор ДОУ обеспечивает контроль:
 - Выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
 - Выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - Условия хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- Материально – технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- Обеспечение пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.4. Кладовщик ДОО осуществляет контроль:

- Качество поступающих продуктов: осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, запах), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно - транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками).

10.5. Медицинский работник дошкольного образовательного учреждения осуществляет контроль:

- Технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение №4 к СанПиН 2.3.\2.4.3590-20);
- Режимы отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- Работы пищеблока. Его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря.
- Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (Приложение №1 к СанПиН 2.3.\2.4.3590-20);
- Информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- Выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- Выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников.

10.6. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора ДОО.

10. Документация.

11.1 В ДОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания;

- Положение об организации питания воспитанников ДОО;
- Договора на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-ти дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,6 до 3 и от 3 до 7 лет) технологические карты кулинарных изделий, журнал учета калорийности, норм потребления веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы;

- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН 2.3.\2.4.3590-20);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3.\2.4.3590-20);
- Журнал контроля за температурном режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с СанПиН 2.3.\2.4.3590-20);
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

11.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие Положения по организации питания в ДОУ;
- О введении в действие примерного 10-ти дневного меню для воспитанников ДОУ;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи.

11. **Заключительные положения.**

- 12.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на совете и утверждается приказом директора дошкольного образовательного учреждения.
- 12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение. оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 12.3. Положение принимается на не определенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1 настоящего Положения.
- 12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция утрачивает свою силу.