РАССМОТРЕНО
На общем собрании ТК ДОУ
Протокол №4 от 24.05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 2 «Айучак»
г. Горно-Алтайска»
_____ Н.С. Табакаева
Приказ от 24.05 2021 г. №15

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 2 «АЙУЧАК» Г.ГОРНО-АЛТАЙСКА»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №2 «Айучак» общеразвивающего вида города Горно-Алтайска» (далее - ДОУ)

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

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

2. Требования к организации питания в ДОУ

2.1. Организация питания в ДОУ возлагается на заведующего ДОУ.

2.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

2.3. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без

сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
2.4. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
2.5. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
2.6. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
2.7. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
2.8. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
2.9. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
2.10. 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.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, проводит 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 специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
3.2. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.
3.3. В ДОУ предусматривается контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

3.4. ДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.
3.5. Воспитанники, посещающие ДОУ, получают пятиразовое питание. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи и второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %
3.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
3.7. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДОУ.
3.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.
3.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
3.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.
3.11. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ завхозом ДОУ составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
3.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.
3.13. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
3.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
3.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
3.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.
3.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.
4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
4.7. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
4.8. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутылированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00. утра, подают педагоги.
5.3.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного в виде увеличения нормы блюда.
5.4.Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.
5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
5.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.
5.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером отдела образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют

педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.
5.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ
6.1. Заведующий ДОУ создаёт условия для организации питания детей;
6.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ;
6.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
6.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

7. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ
7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

8. Ведение специальной документации по питанию:
8.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
8.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное заведующим ДОУ.
8.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.
8.4.Приказ заведующего ДОУ «Об организации питания детей».
8.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
8.6. Наличие графиков:
выдача готовой продукции для организации питания в группах;
8.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.
8.8.Специальные журналы:
-журнал бракеража сырой продукции;
-журнал бракеража готовой продукции;
-накопительная ведомость;
-журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.
8.9.Инструкции:
-по охране труда и пожарной безопасности,
-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.