

Принято:
на педагогическом совете Протокол №1/3
от 03.04.2023 г.

Согласовано:
Председатель ПК
_____ Н. В. Концаренко
«03» апреля 2023 года

Утверждено:
Заведующим МБДОУ ДСКВ № 26 г.
ЕйскаМО Ейский район
_____ С.А. Куценко
Приказ № 69-од от «03» апреля 2023 года

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 26 ГОРОДА ЕЙСКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЕЙСКИЙ РАЙОН

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28, 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 октября 2020 года № 32, а также в целях создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов и устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ ДСКВ № 26 г. Ейска МО Ейский район.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Ответственность за организацию питания в детском саду несет руководитель образовательного учреждения, который осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.

2.2. Детский сад определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их на договорных началах.

2.3. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.4. Воспитанники ДОУ получают:

2.4.1. Четырехразовое питание при 10,5 часовом пребывании:

- завтрак – (20%);
- второй завтрак - (5%);
- обед - (35%);
- полдник – (15%);

2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с разработанным основным меню приготавливаемых блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых среднесуточным набором пищевой продукции для организации питания детей, утвержденного заведующим ДОУ.

В основном меню соблюдаются требования согласно таблице № 1 Приложение N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

При составлении основного меню учитываются национальные, климатогеографические, конфессиональные и территориальные особенности питания населения, при условии соблюдения требований и соотношений в рационе питания детей основных пищевых веществ, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДОУ (приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 1).

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному основному 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.6. Основное меню служит основанием для составления ежедневного меню и утверждается заведующим ДООУ.

2.7. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет ежедневное меню составляется отдельно. При этом 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;

данные о химическом составе блюд;

требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

сведения о наличии продуктов.

2.8. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

2.9. При наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале (групповой ячейки) или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.10. Для приготовления пищи на пищеблоке ежедневное меню является основным документом (форма 0504202 по ОКУД).

2.11. Работникам пищеблока вносить изменения в утвержденное ежедневное меню, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в ежедневное меню по причине несвоевременной поставки продуктов или их недоброкачества кладовщиком составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется ежедневное меню и заверяется подписью заведующего.

2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая каждый день ежедневное меню на раздаче, в приемных групп, информационных стендах с указанием приема пищи,

полного наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.14. Медицинская сестра по диетическому питанию обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда с результатом взвешивания порционных блюд.

2.17. Для дополнительного обогащения рациона питания детей витаминами и микроэлементами в основном меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медсестрой осуществляется С - витаминизация III блюда.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 17 градусов С (для компота) и 35 градусов С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинской сестрой по диетическому питанию в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

2.18. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО. Согласно Приложению № 10 Таблица 4 к настоящим Правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.19. Питьевой режим в ДОО организован кипяченой питьевой водой с использованием следующих требований:

на пищеблоке в специальной таре для кипячения кипятят воду не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; с замером для контроля температуры термометром;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды отмечаться в графике.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя данной группы и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

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

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДООУ.

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

3.4. 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.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

3.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают закуску (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с закуски (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

3.7. Питьевой режим в группах организован кипяченой питьевой водой с использованием следующих требований:

- наличие отдельного места (столика) для питьевого режима,
- наличие емкости с надписью «Питьевой режим»,
- количество чашек или одноразовой посуды, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, соответствует списочному составу детей для питья,
- наличие подносов промаркированных «Чистая посуда» и «Использованная посуда»,
- контейнера для сбора использованной посуды одноразового применения.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ об

организации питания в ДООУ, о назначении ответственного за питание с его функциональными обязанностями.

4.2. Ежедневно назначенным ответственным за питание осуществляется учет питающихся детей в Журнале питания.

Журнал питания должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Меню – требование на выдачу продуктов питания (форма 0504202 по ОКУД – далее – Меню - требование) является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке и применяется для оформления отпуска продуктов питания.

4.4. Меню - требование составляется ежедневно на следующий день в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и сведениями о фактическом пребывании детей в ДООУ на предшествующую дату.

Сведения подаются педагогами ответственному за питание в период с 08.00 до 08.30 утра.

4.5. Меню-требование формируется в программе 1С: Питание в электронном виде и далее распечатывается на бумажном носителе. Исправления, затирания, закрашивания, корректором не допускаются.

4.6. Меню – требование заверенное подписями лиц, ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания, утверждается заведующим учреждения и передается в централизованную бухгалтерию в сроки, установленные учреждением в рамках учетной политики правилами документооборота и технологией обработки учетной информации.

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню - требование, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

4.8. На основании меню – требования выписывается накладная на выдачу продуктов питания со склада (форма 0504102 по ОКУД «накладная на внутреннее перемещение объектов нефинансовых активов) далее накладная (приложение №3), которая остается у материально ответственного лица за выдачу продуктов питания со склада.

В случае уменьшения количества воспитанников до 1-го человека, если закладка продуктов произошла, составляется Акт об утилизации излишне приготовленных порций готовой продукции и возврате продуктов питания, не подвергающихся термической и иной обработке, в соответствии системой 1С. (Приложение № 1). Продукты питания согласно п. 4.11, подлежат обязательному возврату на склад, если их вес составляет не менее 100 грамм. Указанные в п.4.10 продукты питания идут в увеличении выхода порций и корректируются ежедневной ведомостью контроля за рационом питания, согласно Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В случае увеличения контингента воспитанников до 1-го человека составляется Акт уменьшения выхода порции готовой продукции (Приложение № 2). Ответственным за организацию питания выписывается дополнительное меню-требование на выдачу продуктов питания со склада (начиная со второго завтрака), которое имеет следующий порядковый номер и дату настоящего (текущего) дня.

Акты фиксируются в журнале регистрации Актов по организации питания воспитанников.

С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. При этом выписывается накладная (форма 0504102), которая остается у материально ответственного лица за выдачу продуктов питания со склада.

4.9. Требование – накладная заверяется подписями ответственных лиц, осуществляющих возврат продуктов с кухни, и прием продуктов на склад и утверждается заведующим ДООУ текущей датой.

4.10. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.11. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню - требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- дефростированные (размороженные) мясо, куры, печень, так как повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Продукты, заложенные в котел, возврату не подлежат.

4.12. В целях усиления контроля над расходом продуктов питания и упорядочения их учета можно (но не обязательно) производить округление в крайней правой колонке «Расход продуктов питания (количество) за день, кг.»:

до двух знаков после запятой:

масло сливочное;

масло растительное;

хлеб и хлебобулочные изделия;

томатная паста;

сахар;

сухофрукты;

до одного знака после запятой:

крупы;

овощи и картофель;

фрукты;

кондитерские изделия;

мука пшеничная.

4.13. Учет поступления и выбытия продуктов питания на склад и со склада ведется в книге учета материальных ценностей (форма 0504042 по ОКУД) путем отражения их поступления, расхода и остатка по наименованиям, сортам в количественном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги для проведения сверки с данными бухгалтерского учета.

4.14. Ежемесячно составляется отчет о перемещении продуктов питания на складе с приложением документов, подтверждающих поступление и расход продуктов.

Отчет заверяется подписями ответственных лиц.

Исправления, затиранья, закрашивания корректором не допускаются.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

5.1. Руководитель учреждения:

создаёт условия для организации питания детей;

несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

представляет Учредителю необходимые документы по питанию и использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и поступающей родительской платы за присмотр и уход.

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, директора МКУ «ЦБОУ Ейского района».

6.5. Начисление родительской платы производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, предоставляемых учреждением в установленные сроки. Число дето/дней по таблицам посещаемости должно строго, соответствовать числу детей, состоящих на питании согласно меню-требованию.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается постановлением администрации муниципального образования Ейский район.

7. Ведение специальной документации по питанию:

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;

7.2. «Основное меню», утвержденное руководителем учреждения;

7.3. Карточка технологических карт приготовления блюд;

7.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей и назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»;

7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

7.6. Наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

7.7. Нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;

7.8. Ежедневное меню на следующий день;

7.9. Требование – накладная;

- 7.10. Акт об уменьшении выхода порций;
- 7.11. Акт об утилизации и возврате продуктов питания;
- 7.12. Книга учета материальных ценностей;
- 7.13. Сведения о фактическом присутствии воспитанников;
- 7.14. Специальные журналы:
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал витаминизации третьих;
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
 - контракты на поставку продуктов питания;
 - программу производственного контроля.
- 7.15. Приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- 7.16. Ведомость контроля за рационом питания.

Акт № _____
об утилизации и возврате продуктов питания
« _____ » _____ 202 _____ г.

Бракеражной комиссией в составе:
председатель: _____ / _____ /

члены комиссии: _____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /

В связи с уменьшением численности детей в яслях на _____ человека и в саду на _____ человека и закладкой продуктов для приготовления пищи, невостребованные готовые порции списать и утилизировать:

	Наименование блюда	План		Факт	
		Количество детей	Выход порций (грамм)	Всего утилизировано порций (грамм)	Количество детей
Сад 10,5 часов					
Ясли 10,5 часов					

Вернуть на склад продукты питания не подвергшиеся термообработке согласно 1С
(возврат по меню).

Председатель комиссии: _____ / _____ /
члены комиссии: _____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /

Акт № _____
об уменьшении выхода порций
от «__» _____ 202__ г.

Бракеражной комиссией в составе:
Бракеражной комиссией в составе:
председатель: _____ / _____ /

члены комиссии: _____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /

В связи с увеличением численности детей на _____ человек уменьшить выход порций:

Категория питающихся	Режим ДОУ	Наименование блюда	План		Факт	
			к-во детей	выход порций (грамм)	к-во детей	выход порций (грамм)
ясли:	10,5 часов					
сад:	10,5 часов					

Председатель комиссии: _____ / _____ /
члены комиссии: _____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /