

МДОУ «Детский сад № 157»

СОГЛАСОВАНО
с Советом родителей
МДОУ «Детский сад № 157»
Протокол № 1 от 18.01.2021 г.

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МДОУ «Детский сад № 157»
Протокол № 3 от 19.01.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МДОУ «Детский сад № 157»
Ю.В. Боевой
№ 01-11/28 от 19.01.2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МДОУ «Детский сад № 157»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 157» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации,
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан,
- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области», Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов",
- Уставом ДОУ.

1.2. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в ДОУ и сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- 1.3.1. основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- 1.3.2. распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ДОУ между администрацией и сотрудниками;
- 1.3.3. роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;
- 1.3.4. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ДОУ:
 - изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
 - обучение по вопросам организации питания;
 - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
 - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
 - организация питания детей раннего возраста;
 - организация питания детей дошкольного возраста;
 - организация питания сотрудников;
 - обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в ДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в ДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
 - обеспечение санитарно-гигиенических требований;

- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

1.3.5. ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами.

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ДОУ.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ДОУ. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	старшая медсестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	заведующий, ООО «Комбинат социального питания»	заведующий, зам. зав. по АХР, ООО «Комбинат социального питания»
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	ООО «Комбинат социального питания»	ООО «Комбинат социального питания»
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	ООО «Комбинат социального питания»	старшая медсестра
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	ООО «Комбинат социального питания»	старший повар
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	ООО «Комбинат социального питания»	старший повар
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	старшая медсестра	повара
8.	Ведение журнала С - витаминизации. С - витаминизация третьих блюд	старшая медсестра	старшая медсестра
9.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	старшая медсестра	старшая медсестра

10.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников МДОУ, сотрудников пищеблока	ООО «Комбинат социального питания», старшая медсестра	ООО «Комбинат социального питания», старшая медсестра
11.	Прохождения сотрудниками МДОУ и сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования периодичность в соответствии с требованиями СанПиН) и гигиенического обучения	ООО «Комбинат социального питания», старшая медсестра	ООО «Комбинат социального питания», старшая медсестра
12.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	заведующий	заведующий
13.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	старшая медсестра	старшая медсестра
14.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Работник ООО «Комбинат социального питания»	Работник ООО «Комбинат социального питания»
15.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств сотрудниками МДОУ и сотрудниками пищеблока	ООО «Комбинат социального питания», старшая медсестра	старший повар, старшая медсестра
16.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	заведующий, старшая медсестра	повара, младшие воспитатели.
17.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол)	старший воспитатель	воспитатели, младшие воспитатели
18.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	старшая медсестра, старший воспитатель	воспитатели, старшая медсестра
19.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете.	заведующий	старший воспитатель, старшая медсестра

3. Функции ответственного лица по организации питания в ДОУ

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ДООУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ДООУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ДООУ;
- своевременно информирует руководителя ДООУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ДООУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ДООУ на Педагогических советах, административных совещаниях ит.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ДООУ.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ДООУ

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в ДООУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем ДООУ (ответственным за организацию питания в ДООУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников

5.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в ДООУ.

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ДООУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

5.3. Контроль качества питания детей в ДООУ.

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

6.1.1. Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

6.1.2. Финансового плана ДООУ;

6.1.3. Посещаемости;

6.1.4. Данных по проверке надзорных органов;

6.1.5. Предложений Бракеражной комиссии;

6.1.6. Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

6.1.7. Опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации

питания в ДОУ.

6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ДОУ.

6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на заведующего ДОУ.

7. Организация питания

7.1. Организационные принципы питания.

7.1.1. Питание детей в ДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

7.1.2. Организация питания в ДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

7.1.3. Оказание услуги по организации горячего питания для детей раннего и дошкольного возраста на основании заключенного договора.

7.1.4. Конкурс с ограниченным участием на оказание услуги горячего питания проводится централизованно отделом закупок департамента образования мэрии города Ярославля в соответствии с законодательством РФ. В случае не проведения процедуры заключается прямой договор с единственным поставщиком в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

7.1.5. Координацию работы по организации питания в ДОУ осуществляет заведующий.

7.1.6. Контроль за организацией питания детей в ДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.

7.2. Организация питания в ДОУ.

7.2.1. В ДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

7.2.2. Составление меню возлагается на ООО «Комбинат социального питания»;

7.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

7.2.4. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

7.3. Функционирование питания детей в ДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ДОУ;

- десятидневного меню и ассортимента перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;

- приказов по организации питания в ДОУ.

7.4. В компетенцию руководителя ДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- заключение договора на оказание услуги по организации горячего питания;

- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ДОУ;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ДООУ.

7.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

7.6. Алгоритм действий при организации питания:

7.6.1. Наряду с меню имеется картотека блюд.

7.6.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

7.6.3. Котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

7.6.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы старшей медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Третье блюдо выдается по объёму. Первое и второе блюдо выдаются повесу.

7.6.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

7.6.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

8. Требования к условиям хранения,

приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

8.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

8.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6 \text{ C}^0$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

8.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

8.5. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

8.6. Принципы организации питьевого режима в ДООУ.

8.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МДООУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей

9.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных

изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в ДОУ.

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий, утверждено заведующим ДОУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

9.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.7. В ДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

9.7.1. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

9.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

9.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда, объема порций и калорийности блюда.

9.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

9.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

9.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами;
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

10. Специфика питания детей

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

11. Организация питания сотрудников

11.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда).

11.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

11.3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

11.4. Оплата за питание удерживается главным бухгалтером при расчете заработной платы за текущий месяц.

11.5. Сотрудники ДОУ полностью оплачивают стоимость обеда по цене указанной в договоре с ООО «Комбинатом социального питания».

11.6. Табель довольствующихся сотрудников ведет старшая медсестра.

11.7. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего ДОУ.