



«СОГЛАСОВАНО»:
ППК МБДОУ №22
Срибная О.Г.



«УТВЕРЖДАЮ»:
Заведующий МБДОУ №22
Хозяенко Г.В.

Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада комбинированного вида №22

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 22 (далее — Положение) разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Законом Российской Федерации № 273-ФЗ "Об образовании в РФ" , Федеральным законом № 52 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32), СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20. № 28). СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или)безвредности для человека факторов среды обитания» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 года № 2). Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 22 (далее — МБДОУ №22), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ №22. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организационные принципы и требования к организации питания .

- 2.1 . Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648- 20, Сан Пин 2.3/2.43590-20, СанПин 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и локальными нормативными актами, регламентирующие правила предоставления питания. По вопросам организации питания МБДОУ №22 взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников.
- 2.2 . МБДОУ №22 самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока МБДОУ №22. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МБДОУ , имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на две недели для каждой возрастной группы на основании Сан Пин 2.3/2.43590-20, утвержденным заведующим и предоставляется в дни работы МБДОУ.
- 2.4 Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с СанПин 2.3/2.43590-20.
- 2.5. На основе основного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.6. Воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в МБДОУ.
- 2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалке группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.
- 2.9. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
- 2.10. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 2.11. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует согласно графику выдачи готовой продукции. Заявка на количество питающихся предоставляется

ответственным работником работникам пищеблока не позднее 08:00 и уточняется не позднее 08:30.

2.12. Время приема пищи воспитанниками определяется в соответствии с графиком выдачи готовой продукции.

2.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго в соответствии с графиком, утвержденным заведующим.

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

3.4. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МБДОУ.

3.5. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (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 блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

- 4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 часов утра подают воспитатели групп.
- 4.3. На следующий день в период с 08.00 до 08:30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего.
- 4.7. Расходы по обеспечению питания детей включаются в квитанцию на оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя. Оплата производится в отделении банка по указанным реквизитам.
- 4.8. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 4.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 4.10. О непосещении воспитанником МБДОУ, родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.
- 4.11. Меры социальной поддержки предоставляются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Контроль за организацией питания в ДОУ.

- 5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Образовательном учреждении администрация руководствуется СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32), СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20. № 28), СанПин 1.2.3685-21« Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.02.2021 года № 2). Приказом Министерства здравоохранения и

социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178

«Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод; - в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке)
- в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (основного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания в МБДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим .