

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 88 «Мечта»
(протокол от 01.04.2022 № 1)



УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ
«Детский сад № 88 «Мечта»
от 01 апреля 2022 г. № 18- ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 88 «Мечта» города Смоленска,
реализующего основную образовательную программу
дошкольного образования.

г. Смоленск
2022 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 88 «Мечта» города Смоленска (далее – МБДОУ «Детский сад № 88 «Мечта»).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Законом РФ «Об образовании» № 273 ФЗ от 29.12.2012 г.,
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 года.
- Срок действия с 01.01.2021 по 01.01.2027 год.
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021 № 2.
- Срок действия с 01.03.2021 по 01.03.2027 год.
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 года. Срок действия с 01.01.2021 по 01.01.2027 год.
- Уставом МБДОУ «Детский сад № 88 «Мечта».
- Письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (вместе с "Методическими рекомендациями "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников").
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
- Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на дошкольное учреждение. Ответственность за организацию питания воспитанников несет заведующий.

1.4. В учреждении осуществляется контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, кладовщик, воспитатели, младшие воспитатели).

1.5. Питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным заведующим Детским садом, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для

воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20.

2. Цель и задачи по организации питания

2.1. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей в возрасте от полутора до восьми лет на получение полноценного питания в ДООУ, сохранение здоровья детей.

2.2. Основными задачами организации питания детей в ДООУ являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Детском саду по нормам, установленным законодательством Российской Федерации;
- соблюдение пятиразового режима питания воспитанников: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3 Организация питания в ДООУ.

3.1. Организация питания предусматривает пятиразовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

3.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

3.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник - 10 - 15%; ужин – 20 - 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.6. Примерное меню утверждается заведующим ДООУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.3648-20), а именно: прием пищи, наименование блюда, его выход, пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда, содержание витамина С, ссылку на рецептуру блюд.

- 3.7. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
- 3.8. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).
- 3.9. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
- 3.10. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 3.11. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде.
- 3.12. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование 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.
- 3.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 3.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4. Организация питания на пищеблоке.

4.1. В дошкольном учреждении предусматривается помещение (пищеблок) для питания детей. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20.

4.2. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем и необходимым количеством столовой посуды.

4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания воспитанников. В ДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

4.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, график мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)

4.5. В ДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.6. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

4.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

4.8. 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.

4.9. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с утвержденными технологическими картами.

4.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t +2 -+6$ С в холодильнике.

4.11. Бракераж сырых продуктов отмечается в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации). В соответствии с установленными санитарными требованиями создаются следующие условия для организации питания воспитанников в ДООУ.

5 Организация питания воспитанников в группах

5.1. 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;

5.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

5.4. 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;

5.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

5.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

5.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

5.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

6. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ.

6.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

6.2. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

6.3. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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 недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.4. 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.

6.5. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

6.6. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

6.7. 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.

6.8. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

- 6.9. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 6.10. 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.
- 6.11. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 6.12. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.
- 6.13. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 6.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
- 6.15. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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

- 7.1. Ежегодно в начале календарного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание с определением его функциональных обязанностей.
- 7.2. Ответственный работник осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании (+-3).
- 7.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 09.30 до 10.00 часов утра подают педагоги.

7.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

7.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

7.7. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

7.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

7.10. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, и отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

7.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет медицинский работник здравоохранения. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

7.13. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета (родительская плата).

7.14. Плата за содержание воспитанников ДООУ с родителей (законных представителей) производится в соответствии с законодательством РФ.

7.15. Размер указанной платы определяется исходя из общих затрат содержания воспитанников в ДООУ с учетом длительности их пребывания, а также режима работы учреждения.

7.16. Частичное возмещение родителям расходов за питание воспитанников ДООУ обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

7.16. Продукты питания принимаются от организации согласно спецификации к договору при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

8. Взаимодействие со снабжающей организацией

по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

8.1. Поставки продуктов питания, овощей, сухофруктов, питьевой бутилированной воды в ДООУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

8.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией (по необходимости аукционной) и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.

8.2.1. Обязанности поставщика:

- поставлять Товар своими силами и транспортом до помещения Заказчика группами Товара в течение одного рабочего дня с момента получения письменной заявки от Заказчика на группу Товара.

- Одновременно с поставкой группы Товара, предоставлять Заказчику подписанные уполномоченными лицами Поставщика отчетные документы в письменной форме (товарная накладная, счёт-фактура (счёт-фактура предоставляется в случае, если по законодательству Российской Федерации она формируется у Поставщика).

- Предоставлять Заказчику в письменной форме счёт на оплату за поставленный в течение месяца Товар не позднее 5 числа следующего месяца.

- Гарантировать качество Товара нормативным документам (сертификатами качества - соответствия) на поставляемые продукты, а также ГОСТ согласно Техническому заданию и спецификации.

- При наличии недостатков в поставленном Товаре, в течение одного рабочего дня своими силами и за свой счет устранить допущенные недостатки.

8.2.2. Обязанности ДООУ:

- Своевременно перечислять денежные средства на расчетный счет Поставщика и получать отчётные документы.

- При получении группы Товара, при отсутствии возражений, осуществлять подписание уполномоченными лицами ДООУ и передачу представителю Поставщика, осуществившему поставку, второго экземпляра товарной накладной. В случае наличия разногласий, составляется соответствующий акт.

- ДООУ осуществляет приёмку поставленного Товара в части соответствия количества требованиям, установленным настоящим Контрактом, в момент передачи группы Товара от Поставщика Заказчику. Результат такой приёмки оформляется взаимным подписанием товарной накладной в течение дня приёмки Товара.

8.3. Поставка Товара осуществляется группами, собственными силами Поставщика и транспортом Поставщика до помещения ДООУ, в течение одного рабочего дня с момента получения письменной заявки от Заказчика на группу Товара.

8.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

8.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

8.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ДООУ подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

9. Производственный контроль за организацией питания детей

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства

при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

9.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей (выполнение натуральных норм);
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков их реализации и другие.

9.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля над формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля над рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости.

9.4. Заведующим, совместно с медицинским персоналом и поваром, разрабатывается план контроля за организацией питания в ДООУ на год, который утверждается приказом заведующего.

9.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета ДООУ.

10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ.

10.1. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДООУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, рабочей по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

10.2. Заведующий ДООУ (лицо его заменяющее):

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ;
- отслеживает выполнение натуральных физиологических норм питания;

- укомплектовывает штат работников пищеблока профессиональными кадрами, способствует обучению, повышению квалификации и профессионального мастерства поваров;
- назначает из числа своих работников бракеражную комиссию;
- утверждает примерное 10 – дневное меню;
- заключает договора на поставку продуктов питания, овощей, сухофруктов и контролирует исполнение условий поставки;
- представляет Учредителю, в Управление образования и молодежной политики Администрации города Смоленска необходимую информацию по организации питания воспитанников;
- распределяет обязанности по организации питания между работниками ДООУ, ответственными за организацию питания воспитанников, с отражением в должностной инструкции;
- осуществляет контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;
- предусматривает потребность в оснащении необходимого оборудования пищеблока, кухонного инвентаря, складского помещения для хранения продуктов, весоизмерительными приборами.

10.3. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- Ведет бракеражный журнал.
- осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются справки.

10.4. Воспитатели, младшие воспитатели:

- осуществляют организацию питания в возрастных группах в соответствии с утвержденным режимом приема пищи;

- несут ответственность за посещаемость воспитанников, поставленных на питание и за выполнением натуральных норм;
- ежедневно прививают культурно-гигиенические правила детям при приеме пищи;
- привлекают к сервировке столов детей с 3 летнего возраста;
- в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей;
- пропагандируют здоровый образ жизни, ведут консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями), по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

10.5. Кладовщик:

- составляет и производит заказ предварительных заявок;
- отвечает за качество поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- осуществляет прием поступающих продуктов при правильном оформлении сопроводительной документации (накладных, сертификатов соответствия, санитарно-эпидемиологических заключений, качественных удостоверений);
- соблюдает товарное соседство продуктов,
- следит за температурным режимом холодильного оборудования.

10.6. Повар:

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню-раскладки;
- разрабатывает рецептуры новых блюд для питания детей;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;
- проводит ежедневно бракераж готовой продукции;
- осуществляет контроль раздачи готовой продукции на группы, согласно нормам и графику;
- ведет необходимую документацию на пищеблоке: тетрадь регистрации температуры холодильников.

10.7. Ответственное лицо за организацию питания (медицинский работник) осуществляет контроль:

- за организацией питания в ДОО (группы, пищеблок, склад);
- за выполнением меню-требования, а также:
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализом выполнения натуральных норм питания), подсчетом энергетической ценности рациона питания, содержанием и соотношением основных пищевых веществ, витаминов и минералов);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- санитарным состоянием пищеблока, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.8. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о временном отсутствии ребенка в ДООУ (болезнь, отпуск) для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

11. Организация питания сотрудников ДООУ

11.1. Порядок организации питания сотрудников ДООУ обсуждается на общем собрании трудового коллектива (далее – Собрание), по итогам которого назначается ответственный за организацию питания сотрудников ДООУ (далее – ответственный за питание) и определяется способ расчета за питание. Решение оформляется протоколом данного Собрания.

11.2. Сотрудник, который планирует питаться в ДООУ, должен написать заявление о своем согласии на имя заведующего, с указанием конкретных дней или дат (согласно утвержденного графика работы), на основании чего составляется список.

11.3. Заведующий ДООУ издает приказ о питании сотрудников с указанием фамилий, названием блюда.

11.4. Горячее питание сотрудникам может предоставляться в виде первого или второго блюда, приготовленного на пищеблоке и состоящего из набора продуктов, входящих в рацион питания воспитанников.

11.5. Для отпуска продуктов со склада ответственным за питание составляется отдельное меню-требование для сотрудников с указанием количества порций и выхода блюд.

11.6. Для учета продуктов, израсходованных для питания сотрудников, ответственным за питание ежедневно ведется отдельная накопительная ведомость.

11.7. На основании накопительной ведомости бухгалтером определяется стоимость блюда сотрудника на каждый день.

11.8. Для учета отпущенного питания составляется табель, который подается в бухгалтерию. На основании табеля и ежедневной стоимости отпущенного питания составляется платежная ведомость для расчета за питание за месяц.

11.9. Начисленная сумма за питание удерживается из заработной платы сотрудников, с начала следующего месяца исходя из фактического пребывания в ДОУ.

12. Документация по организации питания воспитанников.

При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

12.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций.

12.2. Примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей от 1,6 мес. до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

12.3. Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 1, 6 мес. до 3-х лет, от 3-х до 7 лет;

12.4. Накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

12.5. Карточка технологических карт.

12.6. Приказы руководителя по учреждению:

- Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;

- О введении в действие примерного 10-дневного меню для детей;

- Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками ДОУ;

- О контроле по питанию;

- О графике выдачи пищи;

- О питьевом режиме в ДОУ;

12.7. Наличие графиков:

- выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

- норм порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

12.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- заявки на продукты питания (подаются за три дня);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.9. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;
- по охране труда и пожарной безопасности;
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

Положение вступает в действие с момента его утверждения.