

Рассмотрено и принято

на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 27.08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
С.М.Мельник
Заведующий МДОУ
«Медведевский детский сад «Солнышко»
Приказ № 99 от 27.08.2024г



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«МЕДВЕДЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

с.Медведевка 2024 год

1. Общие положения

1.1. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06.10.2013 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 21.08.2014 года № 54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», постановление от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), постановлением Совета министров Республики Крым от 03.12.2015 № 762 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 30.12.2014 № 657», постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановлениями администрации Джанкойского района от 27.12.2023 № 1132 «Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования Джанксийский район Республики Крым», приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 №798 «Региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым», Уставом муниципального образования Джанксийский район Республики Крым (от 14.11.2014 № 1/4-5),

1.2. Данное Положение об организации питания в МДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в МДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию. 1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения (работниками предприятия общественного питания).

2. Основные цели и задачи организации питания в МДОУ

2.1. Основной целью организации питания в МДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МДОУ являются

- * обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- * гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- * предупреждение (профилактика) среди воспитанников МДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- * анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности

* разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников МДОУ

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в МДОУ

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МДОУ.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МДОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком - на склад МДОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников МДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. 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.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильным оборудованием. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 5.7. Складские помещения и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 6.1. Воспитанники МДОУ получают пятиразовое питание.
- 6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 6.3. Питание в МДОУ осуществляется с учетом утвержденного десятидневного меню приготовления блюд, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим МДОУ.
- 6.4. На основе десятидневного меню приготовления блюд составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим, подписывается поваром, медсестрой, кладовщиком.
- 6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
- * среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы:
 - * объём блюд для каждой группы;
 - * нормы физиологических потребностей;
 - * нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - * выход готовых блюд;
 - * нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - * требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и

блюдов, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. 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. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МДОУ.

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МДОУ, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МДОУ составляется акт замены с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель. 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 № 5)

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемных групп.

6.12. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников МДОУ, соблюдения меню-требования

осуществляет заведующий МДОУ.

7.2. В МДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по утвержденному графику:

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МДОУ.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МДОУ запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник МДОУ.

7.13. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает сохрану товарно-материальных ценностей.

7.14. В компетенцию заведующего МДОУ по организации питания входит:

- * ежедневное утверждение меню-требования;
- * контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частям;
- * капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- * контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

* обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем:

* заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.15. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

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

7.16. Привлекать воспитанников МДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

* во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

* разливают III блюдо;

• подается первое блюдо;

• дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

• дети приступают к приему первого блюда;

• по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

* подается второе блюдо;

* прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим МДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале приема и посещаемости детей.

8.3. Ежедневно меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.00 ч. подают педагоги.

8.4. Учет продуктов ведется в Журнале учета прихода и расхода продуктов питания. Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании, Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств

8.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления администрации района.

8.7. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МДОУ

9.1. Заведующий МДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МДОУ.

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МДОУ отражаются в должностных инструкциях.

9.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.5. Мероприятия, проводимые в МДОУ:

- * медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- * поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- * ведение необходимой документации;

- * холодильное оборудование с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

- * информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Контроль организации питания

10.1. К началу нового года заведующим МДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МДОУ, определяются его функциональные обязанности.

10.2. Контроль организации питания в МДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом.

10.3. Заведующий МДОУ обеспечивает контроль:

выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- * материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- * обеспечения пищеблока МДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

- * технологии приготовления пищи, качества и проведения бракера готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракера готовой кулинарной продукции;

- * режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- * работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- * соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока отметкой в журнале;

- * выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- * выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

10.5. Кладовщик, осуществляет контроль:

- * качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- * информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

11. Документация

11.1. В МДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- * Положение об организации питания воспитанников МДОУ;

- * Договоры на поставку продуктов питания;

- * 10-дневное меню приготавливаемых блюд, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- * Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы

- детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

- * Журнал выполнения натуральных норм питания учета калорийности

расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов

проводится один раз в 10 дней в соответствии с СанПиН);

* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

* Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

* Журнал учета прихода и расхода продуктов питания.

11.2. Перечень приказов:

Об утверждении и введении в действие Положения по питанию в МДОУ;

О введении в действие 10-дневного меню приготавливаемых блюд для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;

О контроле по питанию;

О графике выдачи пищи;

О графике закладки продуктов.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом МДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего МДОУ.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим, законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 12.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

1
Пролито и пронумеровано, скреплено печатью
11 (одиннадцать)
Заведующий МДОУ

