

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МБДОУ «Центр развития ребенка — детский сад № 168»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации:
- Законом РФ «Об образовании»;
 - Законом РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);
 - Законом РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями);
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24;
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г. «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г.;
 - Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр

развития ребенка — детский сад № 168» (далее по тексту – Учреждение), требования к качественному и количественному составу рациона.

- 1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.
- 1.5. В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель дошкольного образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).
- 1.6. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей Учреждением, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, рабочей по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

2. Организационные принципы питания

- 2.1. Питание в Учреждении может быть организовано за счет бюджета городского округа город Воронеж.
- 2.2. Организация питания в Учреждении осуществляется силами Учреждения — сотрудниками в штате учреждения.
- 2.3. Доставка продуктов питания в Учреждение осуществляется на договорной основе с организациями по доставке продуктов питания (организации, индивидуальные предприниматели).
- 2.4. Доставка продуктов питания в Учреждение на договорной основе как за счет средств бюджета осуществляется победителем конкурса на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по доставке продуктов питания в образовательное учреждение.
- 2.5. Управление образования оплачивает расходы за продукты питания и их доставку в Учреждение в соответствии со счетами-фактурами, предоставленными поставщиками (победившими в городском конкурсе по обслуживанию дошкольных образовательных учреждений продуктами питания) продуктов питания на основании заключенных муниципальных контрактов.

3. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

- 3.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами,

несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

- 3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания (СП 2.3.6.1079-01), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.
- 3.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.
- 3.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и весь необходимый инвентарь.
- 3.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Организация питания на пищеблоке

- 4.1. Для качественной организации детского питания работники пищеблока Учреждения должны иметь соответствующую квалификацию и руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиНа, своевременно проходить медицинский осмотр и иметь допуск к работе с пищевыми продуктами.
- 4.2. Дети, посещающие Учреждение, получают питание в зависимости от режима работы учреждения, обеспечивающее 90-95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед – 35%, полдник – 15 %, ужин – 15-20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.
- 4.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 4.4. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с Роспотребнадзором по Воронежской области и утвержденным заведующей Учреждением.
- 4.5. На основе примерного циклического 20-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей Учреждением.
- 4.6. Меню-требование составляется для детей от 3 до 7 лет.
- 4.7. При разработке ежедневного меню учитываются:
 - среднесуточные наборы продуктов;
 - рекомендуемые объёмы блюд;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при кулинарной обработке продуктов;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - выход готовых блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных в детском питании продуктов и блюд для предупреждения возникновения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений;
 - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 4.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

- 4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующей Учреждением запрещается.
- 4.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется акт на снятие продуктов с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.
- 4.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов и проверять блюда на выходе.
- 4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 4.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 4.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 4.16. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утверждённому заведующей Учреждением.

5. Организация питания детей в группах

- 5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - в создании безопасных условий во время приема пищи детьми;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.2. Получение пищи в группы с пищеблока осуществляется в строгом соответствии с графиком получения пищи, утверждённым заведующей Учреждением.
- 5.3. Категорически запрещается:
 - привлечение детей к получению пищи с пищеблока;
 - нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.
- 5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - промыть столы горячей водой с моющим средством;
 - тщательно вымыть и продезинфицировать руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - выполнить сервировку столов в соответствии с приёмом пищи.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 5.6. 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).
- 5.7. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- порционируют III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- порционируется и подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

5.8. При необходимости детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

6. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

- 6.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют организации, индивидуальные предприниматели, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа (в дальнейшем — Поставщики) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и муниципальным контрактом, договорами, заключенными между Учреждением и Поставщиками.
- 6.3. В случае если Поставщик не исполняет заказ (отказывается в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить претензию в письменной форме.
- 6.4. Если Поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
- 6.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с Поставщиком, 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.
- 6.6. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение 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.

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

- 7.1. К началу учебного года заведующей Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 7.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.
- 7.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 7.4. В случае уменьшения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом, детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 7.5. Выдача порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 7.6. При составлении меню-требования и выдаче продуктов со склада необходимо учитывать количество продуктов для контрольного блюда и порции для осуществления бракеража готовой пищи.
- 7.7. 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.
- 7.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией дошкольных образовательных учреждений района на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 7.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей Учреждением, главного бухгалтера.
- 7.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации городского округа город Воронеж.
- 7.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом городского округа город Воронеж.
- 7.12. 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.

8. Производственный контроль за организацией питания детей

- 8.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 8.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 8.3. 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 циклическим 20-дневным 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 возрастным объемом порций для детей;
 - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
- 8.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за 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 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, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
- 8.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного 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.
- 8.6. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующей.

- 8.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета Учреждения.

9. Делопроизводство

При организации питания в детском саду необходимо вести следующую документацию:

- должностные инструкции работников пищеблока,
- договоры на поставку продуктов,
- акты исправности гирь и весов,
- примерное цикличное 20-дневное меню (осенне-зимне-весенний и летний вариант), с учетом выполнения натуральных норм по всем видам продуктов, микроэлементам и витаминам, соответствие меню возрасту и количеству детей,
- бракеражный журнал скоропортящихся продуктов,
- бракеражный журнал готовой продукции,
- картотека блюд детского питания, с указанием содержания белков, жиров, витаминов, микроэлементов,
- накопительная ведомость, накладные на продукты (регулярность и своевременность выписки), меню-требование,
- журнал температурного режима холодильного оборудования,
- журнал учёта дезинфекции холодильного оборудования,
- журнал здоровья сотрудников пищеблока,
- график генеральных уборок помещений пищеблока.