

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 320 г. Челябинска»
454078, г. Челябинск, ул. Гагарина, 50-Б, тел/факс 256-14-91, E mail mdou320@mail.ru

Принято
на Общем собрании работников
Протокол № 3 от 28.01.2021 г.
С учетом мнения Совета
(законных представителей)

Утверждено
заведующий МБДОУ
«ДС № 320 г. Челябинска»
М.В.Ильяшенко
приказ № 01-10/34 от 28.01.2021



Положение о питании

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о питании (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 320 г. Челябинска» (далее – Учреждение) в соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (Постановление от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20»), СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20»).

1.2. Целями Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение горячего питания в Учреждении, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии;
- предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в Учреждении;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении.

2. Организация питания в Учреждении

2.1. Учреждение самостоятельно осуществляет питание воспитанников на базе пищеблока Учреждения. Питание осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими медицинский осмотр и гигиеническую подготовку и аттестацию.

2.2. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, полдник — 15%, ужин – 25%.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.5. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 1-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.6. На основе примерного 21-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.7. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 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 обработки 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;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ ответственным за питание составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующим. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10. Заведующий складом в соответствии с меню-требованием выдает продукты на пищеблок шеф-повару для приготовления блюд.

2.11. Шеф-повар закладывает полученные продукты в котлы для приготовления блюд в соответствии с меню-требованием в присутствии ответственного за питание и дежурного администратора.

2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.13. Ежедневно, ответственным за питание, назначенным приказом заведующего Учреждения ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных Табель учета питания, контроль за рационом питания

2.14. Ответственный за питание и дежурные администраторы, в соответствии с графиком, утвержденным заведующим Учреждения обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения ответственного за питание, дежурного администратора и шеф-повара после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в бракеражном журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным за питание осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.19. Все блюда и кулинарные изделия необходимо готовить по технологической карте.

2.20. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.6.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).

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

3.8. 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;
- 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

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

4.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 12.00 утра, подают педагоги.

4.3. В случае снижения 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.

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

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней 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 и главного бухгалтера Учреждения.

4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Комитета по делам образования города Челябинска.

4.8. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

4.9. Нормативная стоимость питания детей определяется муниципалитетом.

4.10. 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.

5. Порядок получения и расходования продуктов питания

5.1. На основании натуральных норм питания, исходя из бюджетных средств, выделенных на питание, определенного норматива стоимости питания ответственный за питание и заведующий складом ежемесячно составляют заявку на приобретение продуктов питания.

5.2. Заявка предоставляется контрактному управляющему, который организует заключение договора на поставку продуктов.

5.3. Поставщик на основании заключенного договора и заявки доставляет в Учреждение продукты, которые принимает заведующий складом Учреждения в соответствии с сертификатом, ветеринарным свидетельством и товарной накладной, соответствующими цене, количеству и качеству поставляемых продуктов.

5.4. Заведующий складом обеспечивает хранение продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.5. Закупка продуктов питания для воспитанников Учреждения осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.6. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении

осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство)

5.7. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

5.8. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.9. 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.

5.10. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), примерным 21-дневным циклическим меню.

5.11. На контрактного управляющего возлагается ответственность за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневным циклическим меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов).

5.12. На заведующего складом возлагается ответственность за:

- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН;
- органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд.

5.13. На ответственного за питание возлагается ответственность за:

- соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;
- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- отбор и хранение суточных проб.

5.14. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

5.15. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы);

- формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе;

- рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливают и доводят до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6 без последующей промывки. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C;

- холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

5.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда – в полном объеме;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися

крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственный за питание

6. Организация питания сотрудников.

6.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981г. № 46-м.)

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

6.3 Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.

6.4. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

6.5. Табель довольствующихся сотрудников ведет старшая ответственный за питание.

6.6. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль за организацией питания в Учреждении несут заведующий, ответственный за питание, бракеражная комиссия, назначенные приказом руководителя, обязанностей между ответственными исполнителями распределены в соответствии с приложением.(приложение 1)

7.2. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

8. Делопроизводство

8.1. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью на 6 листов листах
Заведующий МБДОУ «ДО № 320 г. Челябинска»
М.В. Ильченко М.В. Ильченко

