

ПРИНЯТО
Протоколом Педагогического совета
МБДОУ «Детский сад «Солнышко» г. Бирюча»
№ 14 от « 29 » 01 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
с Родительским комитетом
МБДОУ «Детский сад «Солнышко»
г. Бирюча

Протокол
от « 28 » января 20 21 г. № 5

УТВЕРЖДЕНО
заведующим МБДОУ «Детский
сад «Солнышко» г. Бирюча»
О.М.Курепина

Приказ № 76
« 29 » 01 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка «Детский сад «Солнышко» г. Бирюча» Красногвардейского района Белгородской области

1. Общие положения

1.1.

Настоящее Положение по организации питания воспитанников разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273 -ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1.1. Основной целью организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка – детский сад «Солнышко» г. Бирюча» (далее- ДОУ) является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в ДОУ, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников 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 дошкольного образовательного учреждения 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 ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.1. Способ организации питания

2.2.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.2.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

1.2. Режим питания

Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно.

1.3. Требования к организации питания воспитанников ДОО

2.4.1 Организация питания возлагается на администрацию ДОО. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, другими сотрудниками ДОО определяется должностными инструкциями.

2.4.2 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.

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

2.4.4 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке, инструкции по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для пищеблока.

2.4.5 Все помещения пищеблока должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств (п.2.18 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

2.4.6 Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах (п.2.19 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

2.4.7 Ежедневная и генеральная уборка должны проводиться по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов «Журнал санитарно-технического и санитарного содержания помещений пищеблока», «Журнал проведения генеральных уборок в пищеблоке».

2.4.8 Работники пищеблока должны проходить медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.4.9 Старшая медицинская сестра или назначенное ответственное лицо ДОО, должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых

поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (п.2.22 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

2.4.10 Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.

2.4.11 Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока должны: (п.3.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

- оставлять в специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, старшей медицинской сестре;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.4.12 Сотрудники, участвующих в приготовлении и раздаче пищи в период неблагоприятной эпидемиологической обстановке, организуют работу с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению (п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20).

2.4.13 Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.4.14 На пищеблоке и в местах приема пищи должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие (п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20):

- уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств решеток (далее – генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования ДОО;

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков;

- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком.

2.5. Меры по улучшению организации питания

В целях совершенствования организации питания воспитанников ответственный за питание и воспитатели:

- организуют постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительского комитета;
- проводит мониторинг организации питания.

3 Порядок поставки продуктов в ДОУ

3.4 Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

3.5 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном данным Положением, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 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.

3.6 Поставщик должен поставлять товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

3.7 Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

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

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

3.10 Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

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

3.12 Прием пищевой продукции должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими

регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается (п.2.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

3.13 Прием пищевой продукции должна осуществляться постоянно действующей приёмочной комиссией по осуществлению приёмки поставляемых товаров, назначенной приказом заведующего ДООУ и в соответствии с Положением о приёмочной комиссии по осуществлению приёмки поставляемых товаров.

3.14 Входной контроль поступающих продуктов должен осуществляться ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции», который хранится в течение года.

4 Условия и сроки хранения продуктов

4.4 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственного лица.

4.5 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается (п.3.5. СанПиН 2.3./2.4.3590-20):

- прием пищевых продуктов 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;
- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.6 Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.7 Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.8 Дошкольное образовательное учреждение должно быть обеспечено холодильным оборудованием, которое должно создавать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный внутри холодильного оборудования.

4.9 Ежедневно ответственным лицом должен вестись контроль температуры холодильного оборудования, контроль температуры и влажности

в складских помещениях.

4.10 Результаты контроля ежедневно должны заноситься в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (п.8.6.4.СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

4.11 Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5 Питьевой режим

5.4 Организация питьевого режима производится с использованием питьевой воды промышленного производства и установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров). Наличие посуды должно быть обеспечено из расчета количества воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой посуды, контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения (при использовании одноразовой посуды при организации питьевого режима).

5.5 Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

5.6 Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства (санитарная обработка) проводится не реже одного раза в три месяца (п.8.4.4.. СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

5.7 Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется ДООУ (п.8.4.5. СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

5.8 Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

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

6 Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.4 Среднесуточный набор пищевой продукции для детей (Приложение № 1), масса порций для детей на 1 ребенка (Приложение № 2), потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (Приложение № 3) должны соответствовать возрасту ребёнка.

6.5 Воспитанники ДОО с 12-часовым пребыванием (с 7 до 19-00) получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона (на основании п. 8.1.2.1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам):

- завтрак 20%,
- второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты 5%,
- обед 35%,
- уплотненный полдник с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%.

6.6 Ежедневно в меню должны быть включены:

- молоко, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Кисломолочные продукты, творог, сметана, а так же птица, сыр, яйцо, соки и другие в течение 10 дней.

6.7 При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, допускается замена 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).

7 Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.4 Питание в ДОО должно осуществляться с учетом реализации основного (организованного) десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим ДОО.

7.5 Приготовление блюд должно производиться в соответствии с технологическими картами, утвержденными заведующим ДОО. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологической карте (п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.6 На основе основного меню составляется ежедневное меню и утверждается заведующим ДОО. Ежедневное меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения. Меню составляется отдельно для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

7.7 При составлении ежедневного меню для детей от 1,5 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 блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.8 При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соблюдаться следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывается лечебное и диетическое питание на основании представленных родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача, а так же индивидуальным меню, разработанным специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача) и учетом требований, содержащихся в Сан ПиН 2.3-2.4.3590-20.представленным родителями.

7.9 Вносить изменения в утверждённое ежедневное меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

7.10 При необходимости внесения изменений в ежедневное меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.д.) старшей медицинской сестрой ДОО должны вноситься изменения в «Журнал замены продуктов» с указанием причины. В ежедневное меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в ежедневном меню не допускаются.

7.11 Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой, утвержденной заведующим ДОО.

7.12 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 должны строго соблюдать установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

7.13 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.

7.14 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения должна осуществляться С-витаминизация III блюда и заноситься

данные в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд».

7.15 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

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

7.17 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 графику.

7.18 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.19 Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или обеззараженную емкость (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Все блюда сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Емкость с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

7.20 Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом, закрепленным приказом заведующего МБДОУ.

7.21 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче, в приемных групп, с указанием приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (п. 8.1.7..СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

7.22 Пищевые продукты, срок годности которых истек, подлежат утилизации (п. 2.3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

7.23 Сбор и обращение пищевых отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (п. 2.17.СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

7.24 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- 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 и пищи, приготовленной накануне;
- использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- использование овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8 Организация питания детей в группе

8.4 Работа по организации питания в группе должна осуществляться 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.

8.5 Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.6 Перед раздачей пищи 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.

8.7 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

8.8 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

8.10 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

9 Порядок учета питания

9.4 Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в «Журнале учета посещаемости детей».

9.5 Ежедневно старшая медицинская сестра, ответственная за питание ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей.

9.6 Продукты для завтрака выписываются по меню согласно таблицы посещаемости предыдущего дня.

9.7 Ежедневно старшая медсестра, ответственная за организацию питания, составляет ежедневное меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

9.8 На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о

фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медсестре, ответственной за питание, которая рассчитывает выход блюд.

9.9 С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.10 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.11 Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.12 Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в ежедневном меню. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств

9.13 Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения Муниципального совета муниципального района «Красногвардейский район» Белгородской области.

9.14 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.

10 Контроль организации питания

10.4 При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.43590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.5 Контроль качества и организации питания должен осуществляться на основании Программы производственного контроля, утвержденного заведующим МБДОУ.

10.6 Администрация ДООУ разрабатывает План-график административно-общественного контроля за организацией качественного питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего ДООУ.

10.7 С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДООУ, ответственный за питание, бракеражная комиссия, комиссия по контролю закладке основных продуктов в котлы.

10.8 К началу нового учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, в приказе определяются его функциональные обязанности.

10.9 Контроль качества питания (разнообразия), выполнение норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности); витаминизации блюд, закладки продуктов питания, соблюдение рецептур и технологических режимов кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, организации обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря; соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно); правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов; информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно); должен осуществлять ответственный за питание - старшая медсестра, назначенная приказом заведующего МБДОУ.

10.10 Контроль закладки продуктов питания должна осуществлять комиссия по закладке основных продуктов в котлы, которая утверждается приказом заведующего МБДОУ на начало учебного года.

10.11 Контроль соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в детском саду, соблюдение натуральных норм питания, соблюдение санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания; соблюдение закладки основных продуктов, выхода блюд, кулинарной обработки, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов, контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока осуществляет бракеражная комиссия, действующая на основании Положения о бракеражной комиссии ДОУ.

11 Документация

В ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Основное (организованное) (10-дневное) меню;
- Ежедневное меню на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), наименования приема пищи и калорийности;
- Индивидуальное меню (при необходимости);
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания (в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20);
- График смены кипяченой воды;
- Программа производственного контроля;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в

- соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.43590- 20);
- Журнал бракеража готовой продукции (с приложением №4 СанПиН 2.3/2.43590-20);
 - Гигиенический журнал (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.43590-20);
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.43590-20);
 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением № 3 СанПиН 2.3/2.43590-20);
 - Журнал входного контроля пищевых продуктов продовольственного сырья;
 - Журналы проведения генеральной и текущей уборки в пищеблоке;
 - Инструкции.

12 Ответственность

12.1 Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

12.2 Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

13 Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете, согласовывается с Родительским комитетом и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

13.3 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

Приложение №1. к Положению
об организации питания
воспитанников

Среднесуточный набор пищевой продукции для детей

согласно Приложения № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в г (нетто) 1-3 года	Норма продукции в г (нетто) 3-7 лет
1.	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2.	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3.	Сметана	9	11
4.	Сыр	4	6
5.	Мясо 1-й категории	50	55
6.	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8.	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9.	Яйцо, шт.	1	1
10.	Картофель	120	140
11.	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12.	Фрукты свежие	95	100
13.	Сухофрукты	9	11
14.	Соки фруктовые и овощные	100	100
15.	Витаминизированные напитки	0	50
16.	Хлеб ржаной	40	50
17.	Хлеб пшеничный	60	80
18.	Крупы, бобовые	30	43
19.	Макаронные изделия	8	12
20.	Мука пшеничная	25	29
21.	Масло сливочное	18	21
22.	Масло растительное	9	11
23.	Кондитерские изделия	12	20
24.	Чай	0,5	0,6
25.	Какао-порошок	0,5	0,6
26.	Кофейный напиток	1	1,2
27.	Сахар	25	30
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29.	Крахмал	2	3
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 2.
к Положению
об организации питания
воспитанников

Масса порций для детей

согласно Приложения № 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 до 3-х лет	От 3-х до 7-ми лет
Каша, овощное блюдо, мясное блюдо, яичное блюдо, творожное блюдо	130-150	150-200
Напиток (кофе, чай, молоко и т.д.)	150-180	180-200
Салат, закуска	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Блюдо из мяса, рыбы, птиц	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Фрукты	95	100
Булка, выпечка	50-70	70-80

Приложение № 3.
к Положению
об организации питания
воспитанников

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах
и минеральных веществах (суточная)**

согласно Приложения № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0