

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 56 «Загадка» города Смоленска
(МБДОУ «Детский сад № 56 «Загадка»)

ПРИНЯТО
общим собранием работников
протокол № 4 от 11.01.2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 56 «Загадка»
_____Склеянова В.И.
приказ от 11.01.2021г. № 46

Согласовано
советом родителей
протокол № 3 от 11.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 56 «ЗАГАДКА» ГОРОДА
СМОЛЕНСКА**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 56 «Загадка» города Смоленска (далее Детский сад) в соответствии со ст.28, 30 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарными правилами СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», 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., ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов/с изменениями от 13.07.2020/, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С - витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Детском саду, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети, посещающие Детский сад получают пятиразовое сбалансированное питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед —35%, полдник -15 %, ужин –25 %.

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

2.3. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим Детского сада.

2.4. На основе двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Детского сада.

2.5. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет меню - составляется требование. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Детского сада, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции и рекомендации по организации здорового питания детей.

2.10. Медицинский работник (по согласованию) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 9)

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе кладовщика, медработника (по согласованию), представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медработником (по согласованию), либо поваром осуществляется С - витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.15. Медицинский работник (по согласованию), либо назначенный руководителем по приказу ответственный работник (на время отсутствия медицинского работника) осуществляет осмотр, опрос и допуск работников пищеблока на инфекционные заболевания: заболевания верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также членов их семей с отметкой в «Гигиеническом журнале (сотрудников)» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 1).

2.16. Кладовщиком ведутся: «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 2), «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 3), «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 4), «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 5).

Поварами ведется: «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 2).

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;
- строгое доведение норм блюд до детей.

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

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

3.4. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 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 раздаточной 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.

4. Порядок учета питания

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

4.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, после 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. 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.

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

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обед не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Детском саду

5.1. Заведующий Детского сада создаёт условия для организации питания детей.

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Детском саду.

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Детского сада, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в Детском саду

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Детском саду осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и

внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Детском саду.

6.4. Начисление оплаты за питание производится МКУ «Централизованная бухгалтерия» 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.

6.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Детского сада.

6.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается распоряжением Администрации города Смоленска.

План график контроля питания в МБДОУ «Детский сад № 56 «Загадка»

**План-график
контроля организации питания в МБДОУ «Детский сад № 48 «Совушка»**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	медсестра	Ежедневно	Меню-требование двухнедельное меню	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ меню, утверждение
2	Бракераж готовой продукции	медсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
			Ежедневно		
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	медсестра завхоз	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ документации
4	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Заведующий Комиссионно	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
6	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	медсестра	Ежедневно	-	Наблюдение
7	Закладка блюд	медсестра	Ежедневно	-	Анализ документации взвешивание продуктов
		Заведующий	2 раза в месяц	Акт	
8	Выполнение технологических требований приготовления пищи	медсестра	Ежедневно		Наблюдение

9	Маркировка посуды, оборудования,	медсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
---	----------------------------------	-----------	-----------	----------------------	------------

	уборочного инвентаря	Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт – проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
10	Норма выхода блюд (вес, объем)	медсестра	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Заведующий	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
11	Санитарное состояние пищеблока, кладовой.	медсестра	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		завхоз	Периодически	Планерка	Анализ документации наблюдение
			При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующего	Наблюдение
12	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	медсестра	В соответствии с графиком	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
13	Контроль за отбором и хранением суточных проб	медсестра	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
14	Калорийность пищевого рациона	медсестра	Ежедневно	Технологическая карта	Анализ
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
15	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
16	Соблюдение графика режима питания	медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Заведующий	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
17	Организация питьевого режима	Ст. медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
18	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	медсестра завхоз	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в 10 дней	Акт периодически	
19	Выполнение норматива затрат на	Заведующий завхоз	Постоянно	Меню-требование	Анализ суммы, стоимости

	питание			Накопительная ведомость	питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
20	Выполнение нормативно-правовой база по организации питания	Заведующий медсестра Ст. воспитатель, завхоз	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
21	Анализ документации ответственного за питание	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
22	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	медсестра	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		завхоз	Периодически		
23	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий медсестра завхоз	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
24	Витаминация блюд	медсестра	Ежедневно	Журнал «Витаминации блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Журнал	Анализ
25	Заявка продуктов питания	завхоз	Ежедневно	-	Анализ
26	Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Заведующий	1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дидактические игры.	Наблюдение, анализ результатов
		Старший воспитатель	1 раз в неделю		
		медсестра	1 раз в неделю		
27	Технология мытья посуды	медсестра	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос

28	Своевременность смены спец. одежды	медсестра	ежедневно		Визуальный контроль
		завхоз	1 раз в квартал	Заявка на приобретение	
29	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	медсестра	постоянно	-	Визуальный контроль
		завхоз	1 раз в квартал	Акт	
		завхоз	1 раз в квартал		

