

«Принято»
на педагогическом совете № 2
от «30» 10.12.2022

УТВЕРЖДЕНО
заведующий МБДОУ д/с №206
Шелягина Д.И.
Приказ № 7 от 30.12.2022



**Положение
об организации питания
воспитанников
муниципального
бюджетного дошкольного
образовательного
учреждения «Детский сад № 206»**

Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 206», реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - ДОО) разработано в соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее-СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОО являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания осуществляется работниками ДОО.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ДОО осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание воспитанников в ДОО.

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

1.6. Настоящее Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников в дошкольном учреждении

Порядок организация питания воспитанников

Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОО определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (стартовой) цены муниципального контракта (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения муниципального заказа) на поставку продуктов питания. Планируемое число детодней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих ДОО, максимально возможного количества дней посещений ДОО одним воспитанником (количество рабочих дней ДОО в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости ДОО одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений ДОО одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений ДОО одним ребенком в этом же периоде.

Питание в ДОО осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в дошкольном учреждении. Для детей, находящихся в ДОО в режиме:

полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин), (на усмотрение руководителя);

полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник); (на усмотрение руководителя);

В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащены

необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.4.2. Помещения (групповые) для приема пищи, оснащены мебелью по возрастным показателям, необходимым количеством столовых приборов и посуды.

2.4.3. Укомплектованность квалифицированным штатным персоналом, владеющий технологией приготовления детского питания.

2.4.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.4.5. Руководитель ДОО назначает ответственных, осуществляющих контроль за: своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам; качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность; соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд; соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОО; санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи; правильностью отбора и хранения суточных проб; порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.3.4 настоящего Положения; ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XV СанПиН 2.4.1.3049-13.

Организация питания в ДОО должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем дошкольного учреждения.

На основании утвержденного примерного меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документы:

положение об организации питания в ДОО (рекомендательный характер);

приказ об организации питания в ДОО;

приказ об организации питания сотрудников;

приказ о бракеражной комиссии;

приказ о графике закладки продуктов (рекомендательный характер);

приказ об утверждении алгоритма по контролю (рекомендательный характер);

договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

утвержденное примерное 10-ти дневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты

кулинарных блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
накопительная ведомость;
журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии приложением №5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением №8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
журнал здоровья (в соответствии приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд;
заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ДООУ);
журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
журнал контроля закладки продуктов (рекомендательный характер);
журнал отходов;
журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
книга учета материальных ценностей;
инструкция по отбору суточных проб

При снабжении ДООУ продуктами питания поставщик обязан предоставить ДООУ все документы, подтверждающие их качество и безопасность:

свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение,
декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя,
ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в ДООУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Организация питания воспитанников в ДООУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДООУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в дошкольном учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДООУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДООУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

Контроль за организацией питания в ДООУ

Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляет руководитель ДООУ, медицинский работник МБУЗ «ГБД № 12», бракеражная комиссия в составе (на усмотрение

руководителя).

Руководитель ДОО обеспечивает контроль за:

выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;

состоянием производственной базы пищеблока;

материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

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

Медицинский работник, осуществляет контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом, а также контроль за пищеблоком и питанием детей (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.1)

Компетенция ДОО

К компетенции ДОО относится:

организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе примерного меню, утвержденного руководителем ДОО;

ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;

заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;

составление предварительных заявок;

контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;

обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОО;

контроль за качеством приготовления пищи;

расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, витаминов и минералов);

контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

К компетенции относится:

регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников ДОО;

контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания ДОО, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;

контроль за заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в ДОО;

контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников ДОО;

контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников;

осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в ДОО;

обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в ДОО, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей).