Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №7»

Согласовано:

председатель профсоюзной организации МБДОУ №7
Бондарева С.С.

Протокол №6 от 22.12.2020г

Утверждено: заведующий МБДОУ №7 РИ Элоян Ириказ №42 от 23.12.2020г

положение

об организации питания воспитанников МБДОУ №7

Положение

Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников МБДОУ N 7.

1. Настоящее Положение разработано в соответствии соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. 07.12.2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.3/2.4..3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32, с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7» (далее - ДОУ).

- 2.Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями, другими локальными актами ДОУ.
- 3.МБДОУ № 7 осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, Кемеровской области и другими нормативными правовыми документами, регламентирующими организацию питания воспитанников МБДОУ № 7 в соответствии настоящим Положением.

2.ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ

- 2.1.Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание обеспечивающее 80— 100% 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 и быть не меньше значений, указанных в таблице.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет

	от 2 до 3 лет	от 3 до 7 лет	
Энергия (ккал.)	1400	1800	
Белок, г	42	54	
Жиры, г	47	60	
Углеводы, г	203	261	

- 2.3.Питание в МБДОУ № 7 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного заведующим ДОУ.
- 2. 4.Ответственность за организацию рационального питания возлагается на ст. медсестер в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ежедневно проводят С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей; Контролируют правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов; Ежедневно перед раздачей пищи (согласно режиму дня) снимают пробы и делает записи в бракеражном журнале «Готовых блюд», оценивает блюда и разрешает их к выдаче;
- 2.5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, завхозу: разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает:
- 1.2.1. цели, задачи по организации питания в ДОУ;
- 1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- 1.2.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
- 1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОУ;
- 1.2.4. роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;
- 1.2.5. деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;
- 1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:
- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями; медработником. 1.4.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;
- 2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:
- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;

- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4.Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5.Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6.Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11.Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарноэпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном допускаются пищевые журнале. He приему продукты признаками документов, недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов

оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

- 4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 4.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.
- 4.14. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОУ

- 5.1.Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:
- составление полноценного рациона питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах; учет эффективности питания детей.
 - 5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
 - 5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
 - 5.4. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. 5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).
 - 5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
 - 5.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 3 раза в неделю.
 - 5.9. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену 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).

- 5.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню раскладка установленного образца, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции для детей разного возраста. Допускается составление меню раскладки в электронном виде.
- 5.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пишеблоке.
- 5.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.
- 5.13. 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.
- 5.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 5.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 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 пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

6.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- 6.2. Запрещено работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
- 6.3. Диетического питания в ДОУ нет.
 - 6.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пишеблоке.
 - 6.5. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим запрещается.
 - 6.6. Исправления в меню раскладке не допускаются.
 - 6.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.
- 6.8.Объем приготовленной пищи должен соответствовать заявкам, поданным воспитателями. Заявки подаются воспитателями накануне в соответствии с табелем посещаемости.
- 6. 9.Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения старшей медсестры ДОУ либо другого члена бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
 - 6.10. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей.
 - 6.11. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.
- 6.12.3а присмотр и уход за детьми-инвалидами родительская плата не взимается (дети инвалиды 100%)
- 6. 13.Воспитанники, родители (законные представители) которых полностью или частично освобождены от оплаты за содержание ребёнка в МБДОУ 7 в соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета (многодетные семьи, одинокие, имеющие доход ниже прожиточного уровня 50%)
- 6.14. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой. 6.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t? +2 -+6С в холодильнике.
- 6.16. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах

- 7.1 Работа по организации питания детей в группе 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.
 - 7.2 Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику утвержденному заведующим.
 - 7.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
 - 7.4 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.
 - 7.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
 - 7.6 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).
 - 7.7 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
 - 7.8 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье 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 суповые тарелки;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
 - 7.9. В случае расхождения фактической численности детей от поданной заявки в сторону уменьшения, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы (объема) блюда. В случае расхождения фактической численности детей от поданной заявки в сторону увеличения детей допускается уменьшение объема блюд. В том и другом случае составляется акт изменения объема порций.
 - 7.10. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

- 7.11. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
- 7.12. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.13.Младшие воспитатели:

Отвечают за сервировку столов в группах, соответствующую возрасту детей;

Соблюдают график раздачи пищи;

Отвечают за сохранность посуды, инвентаря;

Маркируют, обрабатывают и используют по назначению, инвентарь и посуду. Отвечают за хранение и безопасное использование моющих и дез. средств.

- . Пред 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;
 - 7.14. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
 - 7.15. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
 - 7.16. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
 - 7.17. 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).
- 7.17. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
 - 7.19. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
 - 7.20. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

8.ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- 8.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее продукты питания)
- в МБДОУ № 7 осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.
- 8.2. Закупка продуктов питания осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.
- 8.3. 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. 9. Порядок учета питания в ДОУ
- 9.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 9.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 9.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 08.30.
- 9.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.
- 9.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.
- 9.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится 07.30.
- 9.7. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

- 10.1 Источниками финансирования расходов на воспитанников являются: средства родителей в размере, предусмотренном Решением СОВЕТА НАРОДНЫХ ДЕПУТАТОВ Ленинск-Кузнецкого городского округа № 49 от 30.08.2018 г.
- средства муниципального бюджета в размере фактических затрат на питание воспитанников, родители которых освобождены от оплаты за содержание ребенка федеральным законодательством. Возмещение этих затрат производится в сумме, предусмотренной решением.
 - 10.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера отдела питания управления образования Ленинск-Кузнецкого городского округа.
 - 10.3. Расчёт финансирования расходов на питания воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

- 10.4. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств:
- 100%, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей), основание Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 50%, многодетным родителям (трое и более несовершеннолетних детей), имеющим доход ниже прожиточного минимума, одиноким матерям, имеющим доход ниже прожиточного минимума в соответствии с решением Совет народных депутатов ЛенинскКузнецкого городского округа от 28.04.2016г. № 29; от 26.10.2017г. № 57.
- 10.5. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

11. Контроль за организацией питания в ДОУ

- 11.1.Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора Управлением образования администрации Ленинск-Кузнецкого городского округа, комиссией по контролю за организацией питания МБДОУ №7, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.
- 11.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяют старшие медсестры, или другие сотрудники, утвержденные приказом заведующего. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
- 11.3.Медицинские сестры контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.
- 11. 4.Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на старшую медсестру ДОУ.
 - 11.5. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
 - 11.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.
- 11. 7.Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего (приложение № 1).
- 11.8. Завхозы ДОУ контролируют своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;

Оформляют обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика.

Выдают продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

Следят за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, печей, оснащением кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;

Организуют работу с поставщиками продуктов питания;

Строго выполняют договорные обязательства;

Своевременно заключают договора.

Ежемесячно проводят выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией, после чего отчитывается на административном совете.

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.9..Старшие медсестры:

- -.Питание в МБДОУ № 7 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного заведующим ДОУ.
- -Ответственность за организацию рационального питания возлагается на ст. медсестер в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневно проводят С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей; Контролируют правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;

- определяют нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывают его в конце списка; контролируют на бланке меню-требование наличие подписей ст. медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- производят округление веса продуктов и продуктов в упаковке при составлении меню на день. (Приложение №2)
- -представляют меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню не позднее 14.00 ч.
- -оформляют возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

Замену продуктов производят на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

Проводят ежедневный контроль правильной кулинарной обработки, закладки и технологического приготовления блюд, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

Ежедневно перед раздачей пищи (согласно режиму дня) снимают пробы и делает записи в бракеражном журнале «Готовых блюд», оценивает блюда и разрешает их к выдаче;

Контролирует ежедневный забор суточных проб готовой продукции и правильность их хранения;

Контролируют санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки. Следят за графиком приема пищи в группах:

завтрак (по режиму возрастных групп) -8.15 -8.50;

- дополнительный завтрак (сок, фрукты) 10.00;
- обед (по режиму возрастной группы) 11.30 -13.00;
- полдник -15.15 15.40
- ужин 17.30-18.30

11.10. Повара:

Несут ответственность за хранением, маркировку, обработку и правильное использование, по назначению, инвентаря и посуды на пищеблоке;

Строго соблюдают технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

Выдачу готовой пищи производят строго после снятия пробы ст. медсестрой, либо другим назначенным приказом лицом;

Следят за временем с момента приготовления пищи до отпуска и нахождении на горячей плите (не более 2-х часов);

Строго выполняют санэпидрежим, технику безопасности.

Строго соблюдают закладку необходимых продуктов и производить закладку по утвержденному графику:

8.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;

7.00 – мясо в 1-е блюдо (обед);

9.30- 10.00 – приготовление ингредиентов для мясных, рыбных 2-х блюд (обед).

10.00 - 11.00 - продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

09.00. – тесто для выпечки (полдник);

11.20 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника;

15.00- 15.30 – продукты для ужина

Производить закладку продуктов в котел в присутствии ст. медсестры или назначенных приказом ответственных (комиссии).

11.11. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам; - формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников; работниками ДОУ.

11.12. Комиссия по питанию осуществляет контроль:

- За правильной организацией питания детей;
- За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- За соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- За качеством приготовления пищи;
- За соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений; За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания; -

Освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

- 11.13. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

12. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

12.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ; обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения (далее СУ);
- утверждает 10 дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

12.2. Завхоз:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

12.3. Воспитатели:

Организуют и несут ответственность за питьевой режим в группах;

Ежедневно вывешивают в уголке для родителей меню, подают заявку на кол-во детей старшей медсестре;

Организуют прием пищи детьми, в соответствии с нормами парциальных блюд; Следят за соблюдением санитарно-гигиенических условий при приеме пищи детьми; Формируют навыки самообслуживания и правила этикета у воспитанников; Отвечают за недопущение случаев приема в группы тортов, пирожных, газированных напитков для проведения дней рождения детям.

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание; ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, СУ; - контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

12.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

13. Ведение специальной документации по питанию

- 13.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.
- 13.2. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:
- положение об организации питания воспитанников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4. 3590-20),

с регистрацией отбора суточных проб;

- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4. 3590-20;
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников; книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
 - Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
 - Ежедневное меню-требование на следующий день.
 - Инструкции: по охране труда и пожарной безопаснос

Приложение № 1

к Положению об организации питания воспитанников МБДОУ №7 Приказ № ___от 01.02.2020г

План контроля за организацией питания в МБДОУ №7

No॒	Объект контроля	Ответственны	Периодичность	Инструмент	Форма
_	0.4	й	D	контроля	контроля
1	Соблюдение	Ст. медсестра	Ежедневно	Меню-	Составление
	натуральных			требование	меню
	норм питания	Заведующий	Ежедневно	10-ти дневное	Анализ
				меню	меню,
					утверждение.
2	Бракераж	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал	Методика
	готовой			«Бракераж	органолепти
	продукции	Бракеражная	Ежедневно	готовой	ческой
		комиссия		продукции»	оценки пищи
				Пробы	
3	Соблюдение	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал	Анализ, учет
	товарного	завхоз		«Бракераж	
	соседства, сроков			сырой	
	хранения и			продукции	
	своевременного	Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ
	использования				документаци
	скоропортящихс				И
	я продуктов				
4	Оптимальный		Ежедневно	Журнал	Проверка
	температурным	Ст. медсестра		«Регистрации	Запись в
	режимом			температуры	журнале
	хранения			холодильников	
	продуктов в			на пищеблоке»	
	холодильниках				
5	Снятие остатков	Заведующий	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
	продуктов	Комиссионно			
	питания в				
	кладовой				
6	Соблюдение	Ст. медсестра	При	Акт при	Наблюдение
	правил и	3ABXO3	поступлении	наличии	
	требований		продуктов	нарушений	
	транспортировк				
	И	Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение
	продуктов				

7	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Ст. медсестра	Ежедневно	-	Наблюдение
8	Закладка блюд	Ст. медсестра Заведующий	Ежедневно	- Акт	Анализ документаци
		заведующии	2 раза в месяц	AKI	и взвешивание продуктов
9	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Ст. медсестра	Ежедневно		Наблюдение
1 0	Маркировка посуды,	Ст. медсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
	оборудования, уборочного инвентаря	Заведующая	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт –проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документаци и
1	Нормавыхода	Ст. медсестра	Ежедневно		
1	блюд (вес, объем)	Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	Контрольное
		Заведующий	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	взвешивание блюд
1 2	Санитарное состояние пищеблока,	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
	кладовых.	Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение , анализ документаци и
		Завхоз	Периодически	Планерка	Анализ документаци инаблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
1 3	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	Ст. медсестра	Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение

1 4	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
1 5	Калорийность пищевого	Ст. медсестра	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
	рациона	Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительн ый анализ показателей
1 6	Соблюдение правил личной гигиены	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
	сотрудниками	Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документаци и
1 7	Соблюдение графика режима	Ст. медсестра	Ежедневно	-	Оперативны й контроль
	питания	Заведующий	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
1 8	Организация питьевого режима	Ст. медсестра	Ежедневно	-	Оперативны й контроль
1 9	Качество и безопасность готовой продукции и	Ст. медсестра	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты	Анализ документаци и
	сырья при поступлении в детский сад	Заведующий	1 раз в 10 дней	качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	
2 0	Выполнение норматива затрат на питание	Заведующий	Постоянно	Меню- требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
2 1	Выполнение нормативно-правовой база по организации питания	Заведующий Ст. медсестра Завхоз	Постоянно	Законодательны е документы, правила, требования	Изучение, выработка управленчес ких решений, Разработка внутрисадов ой

2 2	Анализ документации ответственного за питание	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно- учетная документация, оформление технологически х карт	документаци и, приказы, памятки и т.д. Анализ
2 3	Хранение и использование дезинфицирующ их средств. Наличие инструкций по применению	Ст. медсестра Заведующий Завхоз	Ежедневно Периодически	Журнал	Запись, анализ
2 4	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий Ст. медсестра Завхоз	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
2 5	Витаминизация блюд	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал «Витаминизаци и блюд»	Закладка и запись в журнале
2 6	Заявка продуктов питания	Заведующий завхоз Ст. медсестра	1 раз в месяц Ежедневно	Журнал	Анализ Анализ
2 7	Организация питания в учебно- воспитательном	Заведующий	1 раз в неделю	Карточки- схемы, календарные планы,	Наблюдение, анализ результатов
	процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение	ст. воспитатель	1 раз в неделю	режимные процессы. дид. игры.	
	режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Ст. медсестра	1 раз в неделю		
2 8	Технология мытья посуды	Ст. медсестра	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос

2	Своевременность	Ст. медсестра	ежедневно		Визуальный
9	смены спец.				контроль
	одежды	завхоз	1 раз в квартал	Заявка на	
				приобретение	
3	Наличие	Ст. медсестра	постоянно	-	Визуальный
0	достаточного				контроль
	количества и				
	состояния				
	кухонной посуды				
	и инвентаря				

Приложение № 2

Перечень продуктов в упаковке, подлежащих округлению веса

-огурец соленый;
-сайра консервированная;
-молоко сгущенное;
-сок;
-повидло;
-икра кабачковая;
-сметана;
-молоко;
-кефир
-сельдь соленая;
-курица охлажденная;
-томатная паста;
Перечень продуктов, подлежащих округлению веса без упаковки
-овощи;
-фрукты;
-хлеб;

-батон.

-яйцо куриное;