

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №93»
(МБДОУ «Детский сад №93»)

ПРИНЯТО:
на Общем родительском собрании
МБДОУ «Детский сад №93»
Протокол №2 от 26.02.2025

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №93»
_____ Т.А. Негреева
№ 01-10/54 от 26.02.2025



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №93»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПин 2.3/2.4.3590-20);
 - постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 9 от 22.08.2024 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;
 - постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №93» (далее- Учреждение) и порядок организации питания воспитанников в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания в Учреждении и режимом работы группы.

Режим питания для воспитанников с 12-ти часовым пребыванием включает: завтрак, обед, полдник, ужин.

Для воспитанников, посещающих Учреждение на условиях кратковременного пребывания (4-х часовое пребывание), предусмотрен обед.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

2.1.1. при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно. При составлении основного (организованного) меню при 12 часовом пребывании детей учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

2.1.2. 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. При составлении основного (организованного) меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 42г (для детей 1-3 лет), 54г (для детей 3-7 лет) от калорийности рациона; жиров 47г (для детей 1-3 лет), 60г (для детей 3-7 лет); углеводов 203 (для детей 1-3 лет), 261г (для детей 3-7 лет).

2.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с основным (организованным) меню, разработанным для детей с 2 до 7 лет (на основе потребностей детей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изменениями к нему), а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при необходимости) в соответствии с назначениями лечащего врача. Назначения врача предоставляются родителями (законными представителями) ребенка руководителю Учреждения. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставляемых родителями (законными представителями) детей.

2.3. Основное (организованное) меню составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом, в Учреждении организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. Основное (организованное) меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

2.5. В основном (организованном) меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. В основном (организованном) меню учитываются среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет.

2.7. Повседневный рацион питания детей в Учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе основного (организованного) меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Для обеспечения преемственности питания в семье информация о питании размещается в доступных для родителей и воспитанников местах и на официальном сайте Учреждения. Информация должна содержать сведения о ежедневном меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.8. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся в каждой возрастной группе;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящее в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюда кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.9. Количество питающихся воспитанников может уменьшиться на ужин, на 10-15% от общего количества воспитанников, в соответствии с анализом мониторинга количества воспитанников, оставшихся на ужин.

2.10. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. На каждое блюдо основного (организованного) меню составляется технологическая карта.

2.12. В Учреждении учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.13 Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Для контроля температуры блюд при раздаче используются термометры.

2.14. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния детей, при обязательном информировании родителей о витаминизации, под контролем медицинского работника.

2.15. Выдача пищи для групп осуществляется по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, которая осуществляет контроль за качеством питания. Состав комиссии определяется приказом руководителя Учреждения.

2.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний(отравлений) в Учреждении не допускается:

- использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов;
- изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.18. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 журнале бракеража. В Учреждение не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.21. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке.

2.22. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии.

2.23. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.24. В Учреждении для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.25. В помещении пищеблока проводят влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

2.26. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.27. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.28. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов. В группах для организации питьевого режима должно быть обеспечено наличие посуды из расчета списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

2.29. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

3.1. Порядок поставки продуктов в Учреждение определяется контрактом или договором со снабжающими организациями.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль за организацией питания детей.

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изменений к нему.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с основным (организованным) и ежедневным меню-раскладкой;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются представители родительской общественности.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

5.1. Заведующий Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.