Принято

на Педагогическом совете

ГБДОУ «Детский сад с.п. Галашки»

От «02» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ «Детский сад с.п. Галашки «Малейк»

М.Х. Бекова

«02» сентября 2024 г.

Положение об организации питания в Государственном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад с.п. Галашки «Малейк»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Государственном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад с.п. Галашки «Малейк» (далее - ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" нормами СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213 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» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в ГБДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в ДОУ, 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 ДОУ и документацию.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 14 июля 2022 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 уход за детьми в ДОУ.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДОУ

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ГБДОУ 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 ДОУ 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 ДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарным и нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, 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, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а так же типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в ДОУ

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОУ.
4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания договора (контракта).

4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад ГБДОУ. 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации. 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

5.6. Дошкольное образовательное учреждение должно быть обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

Воспитанники ДОУ получают четырех разовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона.

6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в ДОУ осуществляется с учётом основного (организованного) меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утверждённого приказом заведующего

ДОУ. 6.4. На основе основного (организованного) меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1,5 года 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;
-Норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
-Требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочнокишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в ДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, диетсестра, кладовщик.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения менютребования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2. В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

☑наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

☑наличие помещений для приёма пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацию качества питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. 7.5. 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. 7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда-в полном объёме;

- 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 объёме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется медсестрой.

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

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным 6 учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приёмных группах, с указанием полного наименования блюд.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником ДОУ осуществляется С-витаминизация III блюда.

7.13. 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 срубленным 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 приёма и пищи, приготовленной накануне; - пищевых продуктов с истёкшими сроками годности

и явными признаками недоброкачественности (порчи); - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник ГБДОУ.

7.15. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего ГБДОУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

-заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.17. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;

- вформированиикультурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

7.18. Привлекать воспитанников ДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. Перед раздачей пищи детям 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 приёмом пищи.

7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.21. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

☑во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

☑разливают III блюдо;

☑подается первое блюдо;

☑дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи;

☑по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

☑дети приступают к приёму первого блюда;

☑по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

☑подается второе блюдо;

☑приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

7.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издаётся приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учёт питающихся детей в Журнале учёта посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет менютребование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00ч. до 8.30ч. подают воспитатели.

8.4. Учёт продуктов ведётся в книге учёта материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

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

8.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

8.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации района.

8.8. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом района.

8.9. 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. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Заведующий создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.
9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
9.3. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.
9.5. 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 строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.
9.6. Мероприятия проводимые в ДОУ: - Медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей; - поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство); - ведение необходимой документации; - холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале; - информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансирование расходов на питание в ДОУ осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств (родительская плата).
10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового учебного года заведующий ГБДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном

образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.3. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль: -выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; - выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания; -условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов; - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности; - обеспечения пищеблока ГБДОУ и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль: - качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет 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 (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками); -технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции; -режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно); - работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале гигиенического состояния сотрудников пищеблока (ежедневно); - информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно); -выполнения суточных норм питания на одного ребёнка; -выполнения норм

потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учёт питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ДОУ.

12. Документация

12.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

-настоящее Положение;

-Положение об административном-общественном контроле организации и качества питания в ГБДОУ;

-Договоры на поставку продуктов питания;

- Основное (организованное) меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7лет);

-Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);

-Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников; -Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Перечень приказов:

☑Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;

☑О введении в действие основного (организованного) меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;

-Об организации питания детей;

-О контроле по питанию;

-О графике выдачи пищи;

- О графике закладки продуктов.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ГБДОУ, 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.