




РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
г. Шахты Ростовской области «Детский сад №70»

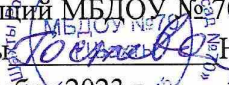
346535, Ростовская область, г.Шахты, проезд 3-й Квартал, дом №7-а, тел.8(636)28-20-62, 28-20-97, e-mail:mdouzr70@yandex.ru

«СОГЛАСОВАНО»:

мотивированное мнение выборного органа
первичной профсоюзной организации
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения г. Шахты
Ростовской области «Детский сад № 70»


А.Н.Коваленко
«18» декабря 2023 г.

«УТВЕРЖДЕНО»:

Приказом муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
г. Шахты Ростовской области «Детский сад
№ 70» № от 18.12.2023 г.
Заведующий МБДОУ №70
г. Шахты  Г.Н.Гостева
«18» декабря 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
г. Шахты Ростовской области
«Детский сад № 70»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении г. Шахты Ростовской области «Детский сад №70 (далее – МБДОУ №70 г.Шахты) с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МБДОУ №70 г.Шахты и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР 14.06.1984 г.;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. постановлением Главного государственного врача РФ №36 14.11.2001 г.);

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (утв. постановлением Главного государственного врача РФ №3 19.01.2005 г.);
- инструкцией по проведению С-витаминизации (утв. Минздравом РФ №06-15/3-15 18.02.1994 г.)
- Уставом МБДОУ №70 г.Шахты;
- Договором на оказание услуг по организации питания с ООО «Бизнес Консалтинг».

Организация питания в МБДОУ

- Организация питания осуществляется в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (с изменениями и дополнениями);
- Заведующий МБДОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.
- Услуга по организации питания в МБДОУ №70 г.Шахты осуществляется работниками ООО «Бизнес Консалтинг».
- Заведующий МБДОУ осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания воспитанников: работники пищеблока (работники ООО «Бизнес Консалтинг»), оказывающие услугу по организации питания; медицинская сестра (закрепленная за МБДОУ №70 г. Шахты от поликлиники №1); воспитатели; младшие воспитатели).
- Основными задачами организации питания воспитанников МБДОУ №70 г. Шахты являются:
 - создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием по всем пищевым факторам;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд,
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Основные требования в организации питания.

- 2.1. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях».
- 2.1. В МБДОУ №70 г.Шахты в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
- 2.2. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.
- 2.3. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
- 2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 2.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ №70 г. Шахты осуществляется организатором питания ООО «Бизнес Консалтинг».
- 2.6. Организация питания в МБДОУ №70 г.Шахты осуществляется согласно примерного десятидневного рекомендованного меню для питания детей раннего и дошкольного возраста от 1,5 до 3 лет и Примерного десятидневного рекомендованного меню для питания детей раннего и дошкольного возраста от 3 до

7 лет утвержденного директором ООО «Бизнес Консалтинг» и согласованного заведующим МБДОУ №70 г.Шахты.

2.7. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим питания воспитанников, график выдачи готовых блюд.).

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ №70 г.Шахты должны быть следующие локальные акты и документы:

- Приказ и положение об организации питания.
- Примерное десятидневное рекомендованное меню для питания детей раннего и дошкольного возраста от 1,5 до 3 лет и Примерное десятидневное рекомендованное меню для питания детей раннего и дошкольного возраста от 3 до 7 лет.
- Технологические карты.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал здоровья.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- Журнал контроля выполнения норм питания.

2.9. Организация питания воспитанников в МБДОУ №70 г.Шахты должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада.

Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в детском саду. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием названия и объема готовых блюд.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания проводятся индивидуальные консультации, информационно-просветительская работа с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

3.3. Медицинская сестра МБДОУ №70 г. Шахты должна присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.4. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему порций; пища выдается теплой – температура горячих блюд должна быть +60...+65°. холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15.

3.5. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе представителя ООО «Бизнес Консалтинг», медицинской сестры, представителя администрации МБДОУ №70 г.Шахты, после снятия ими пробы и занесения медицинской сестрой в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.6. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ), непосредственно перед раздачей пищи, медицинской сестрой МБДОУ №70 г. Шахты проводится С-витаминизация 3-го блюда.

3.7. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному приказом заведующего МБДОУ №70 г.Шахты.

3.8. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в МБДОУ №70 г.Шахты:

- при 10-ти часовом пребывании в детском саду предусмотрены завтрак, второй завтрак, обед, полдник;
- при 12-ти часовом пребывании в детском саду предусмотрены завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ №70 г.Шахты 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак -5%; обед - 35%; полдник (15%), при 12-часовом посещении добавляется ужин – 5%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Отклонения от расчётной суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. В МБДОУ №70 г. Шахты предусматривается питание в групповых ячейках.

4.2. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми; формирование представлений о правильном питании.

4.3. Получение пищи с пищеблока для каждой группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ №70 г.Шахты.

4.4. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 4-х лет.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель, младший воспитатель.

В случае снижения численности детей, излишки порций отпускают детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы выхода блюда.

4.10. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченной воды, при условии ее хранения не более трех часов.

5. Контроль за организацией питания в МБДОУ №70 г. Шахты.

5.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ №70 г.Шахты осуществляют заведующий, заместитель заведующего по ВМР, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МБДОУ №70 г.Шахты.

5.2. медицинский работник осуществляет контроль за:

- отбором суточных проб (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка и выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно). Результаты фиксируются в Журнале «Контроля выполнения норм питания».
- качеством приготовленной пищи, соответствием её физиологическим потребностям детей в основных пищевых компонентах согласно 10-ти дневному меню;
- ведением «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»;
- ведением Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- ведением «Журнала здоровья»;
- ведением «Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании»;
- санитарным состоянием пищеблока;
- закладкой продуктов питания на пищеблоке;

5.3. Бракеражная комиссия :

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Результат оценки заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовых блюд на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.4. Заместитель заведующего по ВМР и воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование у детей и их родителей представлений о правильном сбалансированном питании.

5.5. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных норм при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН.
- соблюдение объемов выдачи готовых блюд воспитанникам в соответствии с требованием СанПиН.

5.6. Контроль за формированием рациона питания воспитанников в МБДОУ №70 г. Шахты заключается в:

- контроле (по меню-требованиям и 10-ти дневным меню) за обеспечением необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания;
- контроле за выдачей готовой пищи с пищеблока;
- контроле за организацией питания в группах;

5.7. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания воспитанников МБДОУ №70 г. Шахты, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в Журнал «Контроля выполнения норм питания».

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

6.1. ООО «Бизнес Консалтинг» принимает в аренду находящееся в муниципальной собственности образования «Город Шахты» нежилые помещения для оказания услуг по организации горячего питания воспитанников, согласно договору аренды

6.2. ООО «Бизнес Консалтинг» несет расходы на содержание имущества, в том числе коммунальных услуг и возмещение иных затрат, связанных с использованием недвижимого имущества, согласно дополнительному соглашению к договору аренды.

6.3. ООО «Бизнес Консалтинг» подбирает персонал, обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока обязательных медицинских осмотров, а также вакцинацию работников.

6.4. ООО «Бизнес Консалтинг», обеспечивает работников пищеблока необходимым кухонным и столовым инвентарем, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

7. Финансовое обеспечение расходов на услугу по организации питания.

7.1. Финансовое обеспечение расходов на услугу по организации питания в МБДОУ №70 г.Шахты отнесено к компетенции заведующего МБДОУ №70 г.Шахты и главного бухгалтера.

7.2. Расходы по обеспечению услуги по организации питания воспитанников включены в оплату родителями, размер которой устанавливается Учредителем. Частичное возмещение расходов на услуги по организации питания воспитанников МБДОУ №70 г.Шахты обеспечивается бюджетом муниципального образования.

7.3. Начисление оплаты родителями производится бухгалтерией МБДОУ №70 г.Шахты на основании Табеля учета посещаемости, который заполняют воспитатели групп. Число детей по Табелю учета посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7.4. Объем финансирования расходов на услугу по организации питания детей на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в МБДОУ №70 г.Шахты.

8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

8.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ №70 г.Шахты.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего МБДОУ №70 г.Шахты.

8.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.