

ПРИНЯТО
На общем собрании работников
МБДОУ «Центр развития ребенка –
детский сад № 1 с. Завьялово»
Протокол № 2 от 22.03.2023



С учетом мотивированного
мнения Совета родителей
МБДОУ «Центр развития ребенка - детский сад
№1 с. Завьялово» от 23.03.2023

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников и сотрудников в муниципальном
бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка –
детский сад №1 с. Завьялово»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и сотрудников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка — детский сад №1 с. Завьялово» (Далее — Положение) определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников и сотрудников, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка — детский сад №1 с. Завьялово» (далее — Учреждение).

1.2. Организация питания воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Управления образования «Об утверждении рекомендуемого набора пищевой продукции для организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении» от 12.02.2021 №117.

1.3. Заведующий Учреждения, руководитель структурного подразделения несут ответственность за организацию питания, осуществляют контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения, руководителя структурного подразделения. Распределение обязанностей по организации питания между сотрудниками определяются приказом Учреждения и должностными инструкциями.

1.5. Для контроля качества приготовления пищи приказом Учреждения создается бракеражная комиссия, которая руководствуется локальным нормативным актом Учреждения «Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Центр развития ребенка — детский сад №1 с. Завьялово».

2. Организация питания и ведение учета питающихся воспитанников и сотрудников

2.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарных правил СП 2.4.3648-20, санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

2.4. Примерное десятидневное меню содержит информацию о составе блюд и кулинарных изделий, энергетической и пищевой ценности, с обязательной ссылкой на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

2.5. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается заведующим Учреждения ежедневное меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и названия кулинарных изделий.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Изменения, исправления в меню-требовании не допускаются.

2.7. При недостатке порций по количеству присутствующих детей в Учреждении выписывается дополнительное меню-требование с указанием необходимого количества порций.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд и объема порции и стоимости питания.

2.9. Сотрудники Учреждения, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из блюд обеденного рациона, на основании личного заявления. Рацион обеда сотрудников обсуждается и принимается на общем собрании трудового коллектива Учреждения в разрезе структурных подразделений и утверждается приказом Учреждения в начале календарного года.

2.10. Для организации питания сотрудников Учреждения составляется отдельное меню-требование для каждого здания (структурного подразделения).

2.11. Обед для сотрудников варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников.

2.12. Выдача пищи для питания сотрудников, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания сотрудников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции для детей.

2.13. Прием пищи воспитателями и помощниками воспитателей осуществляется одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приема пищи и формирования культуры поведения за столом. Прием пищи иными сотрудниками осуществляется в обеденный перерыв, определенный графиком их работы.

2.14. Организация питания сотрудников Учреждения осуществляется из средств от приносящей доход деятельности. Сотрудники оплачивают питание по фактической стоимости, которую рассчитывает бухгалтерия на основании меню-требований, ведомости по расходу продуктов питания и табеля учета питания сотрудников за прошедший месяц. На основании табеля учета питания сотрудников и расчета суммы по питанию сотрудников за месяц оформляется ведомость питания сотрудников за прошедший месяц, которая передается в бухгалтерию.

2.15. Оплата за питание сотрудниками производится путем удержания заработной платы сотрудника с последующим зачислением денежных средств на лицевой счет Учреждения.

2.16. Медицинский работник, обслуживающий учреждение (далее медицинский работник) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.17. Выдавать готовую пищу с пищеблока разрешается только после проведения контроля продукции бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.18. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.19. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все приготовленные блюда на пищеблоке). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда (выпечка) - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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 $+2 - +6^{\circ}\text{C}$. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом Учреждения.

2.20. При раздаче горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) должны иметь температуру $+60^{\circ}\dots+65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.21. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Питание воспитанников Учреждения осуществляется в групповой комнате.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

3.3. Доставка пищи с пищеблока до групповой комнаты осуществляется помощником воспитателя в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

3.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

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

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.6. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- промыть столы горячей водой, используя предназначенные для мытья средства;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.7. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

4. Порядок учета питания воспитанников, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяет их обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании заявленного количества детей в «Журнале по учету питания воспитанников», который ежедневно, с 8.00 до 9.00 часов утра заполняют ответственные сотрудники (воспитатель или помощник воспитателя) (приложение №4).

4.3. В случае снижения фактической численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и среднего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом, на основании которого руководитель Учреждения издает приказ о выдаче дополнительного питания (приложение № 1).

4.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад (приложение № 2).

4.6. Возврату подлежат продукты не прошедшие термическую обработку:

- яйцо;

- консервация (овощная, фруктовая);

- сгущенное молоко;

- кондитерские изделия;

- масло сливочное и растительное;

- Сахар;

- крупы и макаронные изделия;

- фрукты и овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов по меню-требованию на второй завтрак, обед, полдник с оформлением накладных.

4.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждением.

4.10. Питание воспитанников Учреждения осуществляется частично за счет платы родителей (законных представителей), а также средств бюджета муниципального образования «Завьяловский район».

4.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. Внутренний контроль организации питания осуществляется Учреждением в соответствии с программой производственного контроля.

5.2. Контроль выполнения и правильного формирования рациона питания детей заключается:

- в контроле над правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованию и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- в контроле выдачи готовой пищи с пищеблока;
- в контроле организации питания в группах;

5.3. С целью, обеспечения открытости организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут, привлекаются члены родительского комитета.

Приложение № 1

К Положению об организации питания воспитанников и сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка — детский сад №1 с. Завьялово»

(Наименование структурного подразделения)

(подпись заведующего
(руководителя структурного подразделения))

« _____ » 20 ____ г.

Бракеражной комиссией в составе:

Ф.И.О., должность

Наименование блюд	Количество порций	Выход

По причине отсутствия детей в количестве _____

По причине отсутствия детей в количестве _____ человек.
Указанные блюда были выданы _____

детям

дополнительное питание.

как

Члены комиссии:

Подпись

(ФИО)

Подпись

(ФИО)

• Подпись

(ФИО)

Приложение № 2
К Положению об организации питания
воспитанников и сотрудников в
муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении «Центр
развития ребенка — детский сад №1 с.
Завьялово»

МБДОУ «Центр развития ребенка — детский сад №1 с. Завьялово»

(Наименование структурного подразделения)

Утверждаю:

(подпись заведующего
(руководителя структурного подразделения)

«____» _____ 20__ г

АКТ № _____ (образец)
на возврат неостребованных продуктов
от _____ (число, месяц, год)

Бракеражной комиссией в составе: _____

(Ф.И.О., должность)

в связи с отсутствием _____ человек произведен возврат неостребованных
(количество)

продуктов питания, выданных по меню-требованию от «____» _____ 201__ г.
в следующем ассортименте:

Наименование продуктов	Масса (кг)	Цена (руб)	Стоимость (руб)

Члены комиссии:

Подпись

(ФИО)

Подпись

(ФИО)

Подпись

(ФИО)