

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 421 г. Челябинска»

454010, г. Челябинск, ул. Шота Руставели, 4-а, телефон (факс) 256- 56-15, 256-37-54,
mdou421@mail. ru; <http://ds421.ru>, ИНН 7449020809; КПП 744901001

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «ДС № 421
г. Челябинска»
_____ Т.Н. Герасимова
«09» января 2025 г.
Согласовано на заседании Совета
МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска»
Протокол № 1 от 09.01.2025 г.

Положение
об организации питания
в МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска»

Челябинск, 2025

1. Общие положения

2. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 421 г. Челябинска».
3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
 - 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32;
 - 2) Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г.;
 - 3) Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; информационным письмом, утвержденным Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях»;
 - 4) Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам дошкольного образования», утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 31 июля 2020 г. № 373;
 - 5) Законом РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями.
4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.
5. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска». Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, инструктором по гигиеническому воспитанию, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
6. Заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, инструктор по гигиеническому воспитанию, воспитатели, младшие воспитатели).

2. Организация питания на пищеблоке

7. Дети получают 4-х разовое питание с заменой полдника на «уплотненный» полдник с включением блюд ужина

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

9. Питание в МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска» осуществляется в соответствии с 21-дневным меню приготавливаемых блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего (1-3 года) и дошкольного возраста (3-7 лет), утвержденным заведующим МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска».

10. На основе 21-дневного меню приготавливаемых блюд ежедневно инструктором по гигиеническому воспитанию составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска».

11. Для детей в возрасте от 1,5 лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- 1) среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- 2) объем блюд для этих групп;
- 3) нормы физиологических потребностей;
- 4) нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- 5) выход готовых блюд;
- 6) нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- 7) данные о химическом составе блюд;
- 8) требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

12. Данные о детях с аллергопатологией и рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у инструктора по гигиеническому воспитанию.

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

14. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска» запрещается.

15. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) инструктором по гигиеническому воспитанию составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в родительских уголках групп, с указанием полного наименования блюд, массы порции, калорийности порции.

17. Ежедневно инструктором по гигиеническому воспитанию ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

18. Инструктор по гигиеническому воспитанию обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

19. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

20. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения инструктора по гигиеническому воспитанию, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

21. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

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

23. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

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

- 1) в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- 2) в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

25. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска».

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

27. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

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

30. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- 2) разливают третье блюдо;
- 3) подается салат;
- 4) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;
- 5) по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- 6) дети приступают к приему первого блюда;
- 7) по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- 8) подается второе блюдо и порционные овощи;
- 9) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

31. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

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

32. В начале календарного года заведующим МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска» издается приказ о об организации питания воспитанников, в котором определяются функциональные обязанности сотрудников, причастных к организации питания.

33. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости.

34. Ежедневно инструктор по гигиеническому воспитанию составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

35. На следующий день в 08.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах инструктору по гигиеническому воспитанию, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

37. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

38. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

39. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

40. 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.

41. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который предоставляет инструктор по гигиеническому воспитанию и воспитатели групп. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

42. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции главного бухгалтера МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска».

43. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

44. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

45. 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.

46. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска»

47. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска» администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

48. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- 1) в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- 2) в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
- 3) в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- 4) в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

49. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

50. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

51. Администрацией совместно с инструктором по гигиеническому воспитанию разрабатывается план контроля за организацией питания в МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска» на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

52. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут привлекаться члены Совета МБДОУ «ДС № 421 г. Челябинска».

