

ПРИНЯТО

на общем собрании трудового
коллектива МБДОУ «Килемарский детский сад
«Теремок»
Протокол № 4 от 02.09 2024г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБДОУ «Килемарский детский
сад «Теремок»
№ 64 от 02.09 2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ «Килемарский детский сад «Теремок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МБДОУ «Килемарский детский сад «Теремок» (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. №273 «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с Уставом МБДОУ «Килемарский детский сад «Теремок» (далее – ДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников и сотрудников ДОУ, определяет права и обязанности участников процесса организации питания, а также порядок осуществления контроля.

1.3. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками, деятельность которых связана с организацией питания.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Требования к закупке и поставке пищевых продуктов

2.1. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДОУ, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.2. Перечень продуктов питания, объемы закупки и поставки в Учреждение определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.3/2.4.3590-20, примерным 10-дневным меню.

2.3. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия. Документация, удостоверяющая качество и

безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

2.4. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Тара должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

2.5. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо – заведующий складом. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, с просроченным сроком годности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3. Организации питания воспитанников

3.1. Организация питания воспитанников ДОУ возлагается на администрацию учреждения и осуществляется его штатным персоналом.

3.2. Для детей, находящихся в ДОУ питание четырехразовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Организуется в соответствии с примерным десятидневным меню для двух возрастных категорий: для воспитанников с 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет. При открытии разновозрастной группы питание воспитанников организуется по старшей возрастной категории. Меню утверждается заведующей ДОУ. Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего ДОУ.

3.3. В десятидневном меню учитываются физиологические потребности в энергии и пищевых веществах воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции (приложения № 1, 2).

3.4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний $\%$ пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения сбалансированного питания допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности (приложение № 3).

3.6. Разработан Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 4).

3.7. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых. График выдачи пищи утверждается заведующим ДОУ.

Доставка пищи от пищеблока до групповой ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда.

3.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

3.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ДОУ и дома, родители (законные представители) информируются об ассортименте питания воспитанников посредством вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке.

3.10. Организация питьевого режима в ДОУ проводится путем использования кипяченой питьевой воды. При этом соблюдаются следующие требования: кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи охладить до комнатной температуры, непосредственно в емкости, в которой она кипятилась; смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

4. Организация питания работников

4.1. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе.

4.2. Сотрудники получают обед – первое блюдо, хлеб, компот.

4.3. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста.

4.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

4.5. Воспитатели, по желанию, могут обедать вместе с детьми.

4.6. Для учета питающихся сотрудников ведется табель.

4.7. Оплата за питание осуществляется работником после предоставления ведомости должностным лицом, ответственным за сбор денежных средств, согласно указанной сумме, и заверяется подписью работника. Собранные денежные средства перечисляются на счет МБДОУ «Килемарский детский сад «Теремок».

4.8. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий.

5. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания

5.1. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания в МБДОУ «Килемарский детский сад «Теремок» осуществляется с целью регламентации порядка организации сбалансированного питания воспитанников и сотрудников, осуществления контроля качества питания. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями.

5.2. Заведующий ДОУ осуществляет общее руководство, контроль над процессом организации питания и за деятельностью ответственных лиц за организацию и полноту выполнения требований настоящего Положения.

В том числе: утверждает десятидневное меню, утверждает ежедневное меню – требование, график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы; осуществляет анализ питания.

Обеспечивает:

- принятие локальных актов по вопросам питания и доведение их содержания до работников ДОУ;
- назначает ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- соблюдение законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ДОУ;
- своевременное заключение контрактов.

5.3. Старший воспитатель осуществляет контроль качества выполнения воспитателями организации процесса питания воспитанников, привития культурно-гигиенических навыков.

5.4. Воспитатели обеспечивают организацию питания воспитанников в группе: соблюдение правил личной гигиены, организация дежурства воспитанников, сервировка столов, создание условий, поддерживающих хороший аппетит, соблюдение правил этикета, формируют культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми.

5.5. Младшие воспитатели обеспечивают условия для организации питания воспитанников:

доставка пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях,

раздача пищи (масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню),

мытье посуды и столовых приборов, столов (горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью),

влажная уборка групповой после каждого приема пищи.

5.6. Завхоз является ответственным за организацию питания в ДОУ.

5.6.1. Завхоз:

- обеспечивает исправную работу технологического, холодильного, моечного и другого оборудования ДОУ;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, спецодежды, уборочным инвентарем;
- осуществляет своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды;
- обеспечивает необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, во всех цехах пищеблока и в кладовой.

5.6.2. Завхоз ежедневно контролирует исполнение следующих требований:

- надлежащее санитарно- гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- выполнение правил обработки посуды, маркировки кухонной посуды;
- соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- соблюдение требований к хранению продуктов и срокам реализации скоропортящихся продуктов;
- выполнение правил кулинарной обработки продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи;
- правильность отбора и хранения суточных проб.

5.6.3. Завхоз ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Результаты осмотра заносит в гигиенический журнал установленного образца на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в Журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.7. Заведующий складом несет ответственность за:

- наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- своевременность доставки продуктов;
- точность веса, количество, качество и ассортимент выдаваемых со склада продуктов;
- сохранение до окончания реализации продукции маркировочных ярлыков (или их копий).
- ведет следующую документацию: «Журнал прихода – расхода продуктов»;
- осуществляет входной контроль поступающих продуктов, результаты контроля регистрирует в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Выдачу продуктов со склада в пищеблок производит в соответствии с утвержденным заведующим меню- требованием не позднее 17.00 в день, предшествующий указанному в меню.

Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу отражает в накладной, обеспечивает наличие подписи представителя поставщика.

Пищевые продукты хранит в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием- изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Своевременно перебирает овощи с целью удаления гнили и отходов.

Ежедневно осуществляет контроль за влажностью воздуха в кладовой, результаты заносит в Журнал контроля относительной влажности воздуха в складском помещении.

Ежедневно осуществляет контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносит в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Осуществляет сравнительный анализ цен на продукты питания в предложениях поставщиков с целью определения оптимальных.

5.8. Калькулятор составляет на основании утвержденного заведующим десятидневного меню меню-требование на выдачу продуктов питания и предоставляет для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню.

При составлении меню – требования учитывает следующее: определяет нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляет норму выхода блюд; возврат и добор продуктов оформляет накладной не позднее 9.00 часов.

5.9. Сотрудники пищеблока осуществляют деятельность в соответствии с функциональными обязанностями.

5.9.1. Обеспечивают следующий комплекс мероприятий:

- строгое соблюдение санитарно- гигиенического режима в помещениях пищеблока;
- строгое соблюдение технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции;

5.9.2. Сотрудники пищеблока:

- работают только по утвержденному меню;
- строго соблюдают правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- своевременно получают необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверяют их качество, не допускают использования их при малейших признаках порчи;
- закладку продуктов производят согласно меню- требованию;

- ежедневно осуществляет отбор суточной пробы готовых продуктов;

5.9.3 Повара в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирают суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется поваром пищеблока (в соответствии с графиком работы) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.9.4. Работники пищеблока:

- соблюдают график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;
- выдают готовую продукцию только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, с обязательной регистрацией результатов контроля в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, который ведется по установленной форме; при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо выдают только после устранения выявленных кулинарных недостатков;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохраняют до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствуются инструкцией по охране труда;
- соблюдают санитарно-противоэпидемические требования, помещение пищеблока содержат в образцовой чистоте: ежедневно производят уборку (мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников), еженедельно с применением моющих средств проводят мытьё стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти.

5.10. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей в порядке установленном действующим законодательством Российской Федерации.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники ДОУ на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим.

6.2. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего.

6.3. Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов осуществляет заведующий складом в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

7. Финансирование расходов на питание детей

7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения.

7.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации Килемарского муниципального района.

7.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7.4. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

**Потребность в пищевых веществах, энергии,
витаминах и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах, энергии,	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (ретинол экв/сут)	450	500
витамин D (мг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 — 3 года	3 — 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% — 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка — потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.