



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска
«Детский сад № 493»**

630051, г. Новосибирск, ул. Ползунова, 24/1 тел. 279-00-60; 279-63-33
ds_493@edu54.ru ИНН 5401164735 КПП 54010100

ПРИНЯТО

Решением
Педагогического совета
МБДОУ д/с № 493
от «09» 01 2023 г. № 3

УТВЕРЖДЕНО

Приказом
от «09» 01 2023
№ 7
Заведующий

А.Н. Терехова



ПРИНЯТО

Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ д/с № 493
от «10» 01 2023 г. № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении города Новосибирска «Детский сад №493»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания (далее - Положение) – в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад №493», расположенный по адресу : ул.Ползунова, 24/1 (далее МБДОУ), разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. «СанПиН 2.4.1.3049-13», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26, СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, Устава МБДОУ.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте до 7 лет) в МБДОУ, реализующей общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в МБДОУ; организации хранения пищевых продуктов, приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием детей в МБДОУ.

2. ЗАДАЧИ

Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются:

- ❖ создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- ❖ гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- ❖ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- ❖ обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- ❖ в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- ❖ при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением по организации питания в МБДОУ.

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

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАЗНОГО ВОЗРАСТА.

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен с меню органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей работой с родителями.

4.7. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в образовательной организации.

4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

5. ВЫДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩИ

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

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

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции поваром, в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль, за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

6. КОНТРОЛЬ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ руководствуемся санитарными правилами, требованиями государственного контракта, а так же разработанной МБДОУ собственной «Программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил в МБДОУ» включающая в себя:

- ❖ перечень нормативных документов;
- ❖ состав комиссии по организации и проведению производственного контроля;
- ❖ объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность;
- ❖ перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим осмотрам и гигиеническому обучению;
- ❖ организация медицинских осмотров и курсов гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения.
- ❖ контроль за организацией питания в МБДОУ:
 - а) контроль за доставкой пищевых продуктов;
 - б) контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания;
 - в) контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт;
 - г) проведение оценки качества готовых блюд;
 - д) контроль за наличием сопроводительных документов удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции;
 - е) контроль за количественным составом рационов питания;
 - ж) контроль за организацией питания в группах, сервировкой;
 - з) соблюдение правил хранения продуктов (товарное соседство, влажность и температура воздуха в кладовой).
 - ❖ обеспечение условий в воспитательно-образовательном процессе;
 - ❖ медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья;
 - ❖ мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия;
 - ❖ дезинфекция, дезинсекция, дератизация;
 - ❖ перечень возможных аварийных ситуаций.

6.2 Контроль за правильной организацией питания детей осуществляется заведующим МБДОУ. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем МБДОУ и внепланово.

6.3. Заведующий МБДОУ:

- ❖ несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- ❖ контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- ❖ следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- ❖ следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- ❖ контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

7. ОТЧЕТНОСТЬ

7.1. Заведующий МБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем родительском собрании) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ОСОБОГО ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

В дошкольном учреждении организовано особое питание для воспитанников по рекомендации специалистов. Организация питания основана на рекомендациях Сборника нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена./ Практическое пособие для использования образовательными организациями, оказывающими услуги питания самостоятельно, комбинатами и предприятиями питания всех организационно - правовых форм хозяйствования, предоставляющими услуги питания на договорной основе. / Новосибирск, 2018– с.773

8.1. Порядок организации особого питания.

1. При поступлении в ДОО родитель (законный представитель) ребенка должен предоставить следующий пакет документов:

- Путевку - направление
- Оригиналы и копии документов: паспорт родителя (законного представителя), свидетельство о рождении ребенка, свидетельство о регистрации ребенка по месту проживания

- Медицинскую карту ребенка (с отметкой врача – педиатра об установленном диагнозе) к которому прикладываются медицинские документы: заключение врача - специалиста, «пищевой светофор», примерное 10-ти дневное меню, составленное врачом – генетиком (врачом – диетологом);
 - заполняется согласие на обработку персональных данных.
2. После предоставления пакета документов, с родителем, (законным представителем) ребенка:
- составляется договор об образовании по образовательным программам дошкольного образования;
 - заполняется заявление о зачислении в списочный состав воспитанников детского сада (Приложение 1), в котором заполняется строка «документ, подтверждающий льготу» (подчеркнуть заключение МСЭ);
 - заполняется заявление о создании специальных (индивидуальных) образовательных условий пребывания ребенка в ДОО (Приложение)
 - Заключение ТПМПК (при наличии).

8.2. Создание специальных (индивидуальных) условий для ребенка

- Назначаются ответственные по организации питания ребенка с в ДОО (приказ «Об организации питания ребенка») (Приложение 3).
- Составляется меню на основании рекомендованного 10-ти дневного меню врача – генетика (врача – диетолога) (при отсутствии рекомендованного 10-ти дневного меню врача – генетика (врача – диетолога) калькулятор составляет меню из рекомендованного ребенку «пищевого светофора» и «Сборника нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена», разработанного в соответствии с приказом Минобразования Новосибирской области от 18.01.2018 № 78).
- Заключается контракт на поставку специализированных продуктов питания с компаниями - производителями лечебного питания и определяет перечень возможных продуктов (при необходимости).
- Организуется хранение продуктов и приготовление пищи на пищеблоке, принимая во внимание следующее:

Продукты ребенка хранятся в специально отведенном месте или контейнерах, хлеб хранится в морозильной камере без контакта с другими продуктами.

8.3. Организация приготовления блюд

- При приготовлении блюд продукты ребенка не должны контактировать с продуктами и поверхностями для обработки продуктов, содержащих белок (выданные со склада продукты хранятся в специально организованном месте (промаркированный стол или полка);
- Приготовление блюд осуществляет назначенный приказом сотрудник в соответствии с технологическими картами в специальной промаркированной посуде на отдельной плите (если такой не имеется, то осуществляется строгий контроль разграничения возможного контакта).

8.4. Организация кормления в группе

- В группе создаются специальные условия для хранения индивидуальной столовой посуды и выделяется необходимый инвентарь для ее обработки, который должен быть промаркирован.
- Кормление осуществляет назначенный приказом сотрудник из индивидуальной столовой посуды ребенка, пищей, приготовленной согласно меню данного ребенка, принесенной с пищеблока в специальной промаркированной посуде, исключая употребление ребенком блюд и продуктов с «общего стола».

образец

Приложение 1

Заведующей МБДОУ «Детский сад № 493»
А.Н. Тереховой

от _____
(Ф.И.О. родителя (законного представителя) полностью)

Паспортные данные:

Серия _____ номер _____

Выдан: _____

Прописан: _____

Проживающего (ей) по адресу: _____

Тел. _____

Заявление

Прошу принять моего ребенка _____
Ф.И.О. ребенка (полностью)

«__» _____ 20__ года рождения, место рождения _____,
зарегистрированного по адресу: _____,
проживающего по адресу: _____ в
МБДОУ «Детский сад № 493» с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

С лицензией на осуществление образовательной деятельности, с уставом детского сада, режимом работы, оплатой за содержание ребенка в ДОО, правилами для родителей, программой воспитания ребенка ознакомлен (а).

Разрешаю использовать мои персональные данные и персональные данные моего ребенка.

К заявлению прилагаю следующие документы (**отметить только те документы, которые сдали в ДОО**):

- Путевка –направление № _____ от «__» _____ 20__ г;
- Документ, удостоверяющий личность родителя (копия паспорта);
- Копия свидетельства о рождении ребенка;
- Копия свидетельства о регистрации ребенка;
- Документ, подтверждающий льготу (копия удостоверения многодетной семьи, справка из соцзащиты, копия справки МСЭ)

№ _____ от «__» _____ 20__ г., действует до «__» _____ 20__ г.

Число _____

Подпись _____
(расшифровка подписи)

образец

Приложение 2

Заведующей МБДОУ «Детский сад № 493»

А.Н. Тереховой

от _____
(Ф.И.О. родителя (законного представителя) полностью)

Паспортные данные:

Серия _____ номер _____

Выдан: _____

Прописан: _____

Проживающего (ей) по адресу:

Тел. _____

**Заявление о создании специальных (индивидуальных) образовательных условий
пребывания ребенка в образовательной организации**

Я _____, на основании
(Ф.И.О. родителя (законного представителя) полностью)

представленных мною документов:

- Заключение врача – генетика;
- Справка об установлении инвалидности;
- «Пищевой светофор»;
- Примерное десятидневное меню.
- Назначение врача о приеме специализированной аминокислотной смеси

прошу создать специальные образовательные условия для пребывания моего ребенка

_____, в
(Ф.И.О. ребенка (дату рождения))

образовательной организации с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.

дата _____

подпись _____

образец

Приложение 3

Наименование ДОО

ПРИКАЗ

№ _____

«__» _____ 201__ г.

Об организации питания

На основании медицинского заключения

наименование медицинской организации, представившей заключение

от «__» _____ 20__ г

(Ф.И.О. ребенка (дату рождения))

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять питание ребенка по специально разработанному и утвержденному заведующим ДОО меню (Приложение №__)
2. Поварам осуществлять приготовление блюд для ребенка в отдельной посуде и из специальных продуктов (Приложение №__) питания в соответствии с «пищевым светофором» (Приложение №__)
3. Назначить ответственным лицом за кормление ребенка _____
(Ф.И.О. сотрудника)
4. Калькулятору осуществлять ведение отдельного меню с учетом специализированных продуктов и «пищевого светофора» и ежедневно предоставлять копию меню ответственному лицу для отслеживания объемов блюд и рациона.
5. Ответственному лицу строго отслеживать процесс кормления ребенка, исключая употребление ребенком блюд и продуктов с «общего стола».
6. Родителю _____ (законному представителю) _____ строго отслеживать содержание меню ребенка и расписываться в бракеражном журнале.

Основание: справка от врача - специалиста

Заведующий

Ознакомлены:

Родитель (законный представитель)

Мед. сестра

Калькулятор

Повара

Воспитатели

Назначенное ответственное лицо

Прошито, пронумеровано

и скреплено

печатью 9 (*девять*) листов)

Заведующий МБДОУ д/с № 493

А.Н. Терехова
А.Н. Терехова

Дата « *09* » *01* / *2025* г.

