

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом педагогов
МДОУ «Центр развития ребенка-
детский сад №25 «Василёк»
« 02» марта 2021 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом заведующего МДОУ
«Центр развития ребенка-детский сад
№25 «Василёк» Л.М.Грузных
№ 116/25-26-50 от 10.03.2021г.

Согласовано
на заседании Попечительского совета
МДОУ « Центр развития ребенка-
детский сад №25 «Василёк»
« 4 » марта 2021 г.
Протокол № 8

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

1. Общее положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) определяет порядок и условия организации питания воспитанников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребёнка - детский сад № 25 «Василёк» (далее – Образовательное учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами: Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг, для обеспечения государственных и муниципальных нужд»; Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения», Уставом МДОУ № 25.

1.3. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным сбалансированным питанием с целью укрепления их здоровья;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется с помощью производства блюд и кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке образовательного учреждения в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.5. Пищевые продукты для организации питания воспитанников образовательного учреждения закупаются исключительно в соответствии с муниципальными контрактами.

1.6. Закупка пищевых продуктов для организации питания воспитанников осуществляется путем определения исполнителя контракта на поставку пищевых продуктов в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.7. Ответственность за организацию питания воспитанников, его качество и безопасность несет заведующий образовательного учреждения.

1.8. Работники образовательного учреждения, непосредственно принимающие участие в организации питания детей (закупка, получение, хранения и учет продуктов питания, производство блюд и кулинарной продукции на пищеблоке, созданий условий для приготовления пищи на пищеблоке, хранения продуктов, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.), осуществляют свою деятельность в соответствии со своими должностными обязанностями (заведующий хозяйством, шеф-повар, повара, кухонный рабочий, кладовщик, медицинский работник, заместитель заведующего по ВМР, воспитатели, помощники воспитателей).

1.9. Работники образовательного учреждения, непосредственно принимающие участие в организации питания детей направляются на профессионально обучение и дополнительное профессиональное образование (профессиональная переподготовка, повышение квалификации) в области организации социального питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства не реже одного раза в три года.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники образовательного учреждения получают пятиразовое питание.

Кратность питания воспитанников установлена с учетом вида образовательного учреждения, возраста питающихся и их времени пребывания в образовательном учреждении (12-дцать часов):

- завтрак с 8.05 – 8.45 часов,
- второй завтрак с 10.00 часов,
- обед с 11.20 – 12.40 часов,
- полдник с 15.30 – 16.00 часов,
- ужин с 16.45 – 17.20 часов.

2.2. Питание в образовательном учреждении организуется в соответствии с основным (организованным) меню, утвержденным заведующим образовательного учреждения.

2.3. Основное (организованное) меню составляется отдельно для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, для детей оздоровительной группы с туберкулезной интоксикацией.

2.4. Основное (организованное) меню учитывает физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей, содержащиеся в СанПиН. Отклонения от рекомендуемых суточных норм продуктов не должны превышать +/-5%.

2.5. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производить их замену в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 11 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.6. В целях обеспечения питания детей с пищевой аллергией, сахарным диабетом, подтвержденными справкой от врача-аллерголога с указанием конкретных продуктов, запрещенных ребенку, разрешается производить замену этих продуктов в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Список детей с пищевой аллергией, сахарным диабетом составляется и утверждается медицинским работником и содержит информацию об особенностях питания каждого конкретного ребенка (перечень запрещенных продуктов и т.п.). Список размещается на видном месте на пищеблоке, в групповых помещениях, обновляется по мере необходимости. На основании данных о количестве присутствующих детей с особенностями питания, в меню-требование включаются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. На основании утвержденного Основного (организованного) меню составляется меню-требование расход пищевых продуктов питания- основной калькуляционный документ, отражающий расход пищевых продуктов и продовольственного сырья в каждом блюде на планируемое количество питающихся.

2.8. Отступление от утвержденного Основного (организованного) меню при составлении меню-требования только с согласия заведующего образовательного учреждения в следующих случаях:

- несвоевременность поставки продуктов питания Поставщиком;
- поставка Поставщиком недоброкачественных продуктов;
- аварийные ситуации на пищеблоке образовательного учреждения (например, выход из строя технологического оборудования, что делает невозможным приготовление конкретных блюд и т.п.);
- длительные праздничные выходные дни;
- другие непредвиденные ситуации.

Изменения в меню-раскладку вносятся на основании служебной записки, заверенной заведующим.

2.9. Меню-требование составляется по форме 0504202, утвержденной приказом Минфина России № 52н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями и Методических указаний по их применению».

2.10. Меню-требование составляется ежедневно для организации питания на следующий день.

2.11. Меню-требование составляется отдельно для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет и для детей оздоровительной группы с туберкулёзной интоксикацией.

2.12. Меню-требование на выдачу продуктов питания подписывается кладовщиком и шеф-поваром и одним из поваров, принимающих продукты из кладовой, утверждается заведующим образовательного учреждения.

2.13. В соответствии с утвержденным меню-требованием кладовщик образовательного учреждения производит выдачу продуктов на пищеблок не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню, указанному в меню-требовании.

2.14. В соответствии с утвержденным меню-требованием повара образовательного учреждения производят закладку продуктов при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.15. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, в которой отражена рецептура и технология приготавливаемого блюда или кулинарного изделия, составленной в соответствии с пунктом 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.16. При приготовлении блюд и кулинарных изделий в образовательном учреждении соблюдаются принципы щадящего питания.

2.17. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.18. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки.

2.19. В целях профилактики недостаточности витамина С в питании детей и при отсутствии в рационе питания в конкретный день витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация в соответствии с требованиями п 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Витаминизация блюд проводится медицинским работником. Данные о витаминизации медицинским работником заносятся в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится в образовательном учреждении один год.

2.20. Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

2.21. 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. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.22. Непосредственно после приготовления пищи, шеф-поваром отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с требованиями п 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ответственность за правильность отбора и хранения суточных проб несет шеф-повар.

2.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.

2.24. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

2.25. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществляется кладовщиком при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство).

2.26. Продукция поступает в таре производителя (Поставщика).

2.27. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет должностное лицо-кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.28. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии с требованиями СанПиН, данные заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

2.29. Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательного учреждения соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.30. В помещениях пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка-по утвержденному графику.

2.31. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.32. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.33. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу.

2.34. Для организации питьевого режима в образовательном учреждении используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов согласно ежегодно утверждаемому заведующим графику смены питьевой воды.

2.35. Для информирования родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания ребенка в образовательном учреждении, с целью обеспечения преимущества питания, вывешивается основное (организованное) меню на информационном стенде возле пищеблока и в каждой группе ячеек.

В меню должна содержаться следующая информация:

- о наименовании блюда;

- сведения об объеме порций готовых блюд; 5
 - сведения о заменах блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом;
 - сведения о пищевой ценности по калорийности, содержанию белков, жиров, углеводов.
- Меню утверждается заведующим образовательного учреждения.

3. Организация питания на группах

- 3.1. Питание воспитанников образовательного учреждения осуществляется в помещениях групповых под руководством воспитателя и при непосредственном участии помощника воспитателя строго в соответствии с требованиями СанПиН.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику выдачи питания, утвержденному заведующим образовательного учреждения.
- 3.3. категорически запрещается привлекать детей к доставке пищи на группу с пищеблока.
- 3.4. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Ответственность за маркировку емкостей несет помощник воспитателя.
- 3.5. Получение и выдача пищи осуществляется помощником воспитателя только в специальной одежде.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Горячая пища раскладывается строго в отсутствие детей.
- 3.8. Сервировка столов осуществляется в соответствии с приемом пищи.
- 3.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на стол ставятся тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к прием первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 3.11. Категорически запрещено детям, опаздывающим к началу приема пищи, раскладывать пищу заранее по тарелкам.
- 3.12. Воспитатели и помощники воспитателей несут персональную ответственность за доведение до каждого ребенка установленных норм объема пищи.

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

- 4.1. Ежегодно перед началом учебного года заведующий образовательного учреждения приказом назначают ответственное лицо за организацию питания воспитанников (далее шеф-повар) в образовательном учреждении и определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Шеф-повар осуществляет ежедневный учет данных о фактическом количестве присутствующих (питающихся) воспитанников и плановом (для следующего дня) количестве питающихся воспитанников отдельно от детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет и для детей оздоровительной группы с туберкулезной интоксикацией.
- 4.3. Данные о фактическом количестве присутствующих (питающихся) воспитанников и плановом (для следующего дня) количестве питающихся воспитанников ежедневно до 8.00 часов предоставляют воспитатели групп образовательного учреждения. Воспитатели несут персональную ответственность за достоверность предоставляемых сведений.

4.4. Шеф-повар на основании утвержденного меню и с учетом о планируемом количестве питающихся ежедневно для организации питания на следующий день составляет меню-требование на выдачу продуктов питания.

4.5. Шеф-повар предоставляет меню-требование для утверждения заведующему образовательного учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.6. Шеф-повар в случае необходимости отступления от утвержденного основного (организованного) меню оформляет докладную записку на имя заведующего образовательного учреждения с указанием причины и описанием необходимых изменений. Заведующий образовательного учреждения на докладной записке ставит свою резолюцию о согласии или несогласии с отступлением от утвержденного основного (организованного) меню.

4.7. Шеф-повар в случае несоответствия в конкретный день фактического количества питающихся детей запланированному количеству производит корректировку питания воспитанников:

4.7.1. Если количество детей фактически пришедших в образовательное учреждение меньше запланированного количества на этот конкретный день и закладка продуктов для приготовления блюд уже произошла- порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда при этом производится корректировка меню-требований в соответствии с фактическим количеством питающихся детей.

4.7.2. Дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления блюд не производится:

- если продукты прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, например: мясо говядина поставляются в замороженном виде и перед закладкой проходят дефростацию (разморозку). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку.

- если срок реализации продуктов не позволяет осуществить их дальнейшее хранение.

4.7.3. Если количество детей фактически пришедших в образовательное учреждение больше запланированного количества на этот конкретный день, то для всех детей уменьшают выход блюд, по возможности производится корректировка меню-требований на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.8. Шеф-повар осуществляет учет исполнения норм питания в образовательном учреждении путем ведения ведомостей выполнения норм продуктового набора-накопительных ведомостей.

4.9. Шеф-повар проводит количественную оценку содержания витаминов в суточном рационе питания путем ведения ведомостей выполнения потребления пищевых веществ, витаминов и минералов.

4.10. Шеф-повар ежедневно формирует, предоставляет на утверждение заведующему образовательного учреждения и размещает на информационном стенде возле пищеблока меню.

4.11. Начисление сумм, причитающихся к оплате родителями за питание детей в образовательном учреждении производится бухгалтером на основании табелей учета посещаемости детей.

4.12. Количество детей, отмеченных в таблице учета посещения детей, должно строго соответствовать количеству питающихся воспитанников по меню-требованию и количеству воспитанников фактически присутствующих в группе.

4.13. Воспитатели группы несут персональную ответственность за достоверность и правильность оформления табелей.

4.14. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой, устанавливается на основании Постановления администрации муниципального казенного учреждения «Управление образования администрации муниципального образования «город Саянск».

4.15. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

5.1. Поставка пищевых продуктов в образовательное учреждение осуществляется снабжающей организацией, получившей право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (далее-Поставщик).

5.2. Обязательства Поставщика по обеспечению образовательного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки оформления и подачи заявок на поставку продуктов, порядок и сроки поставки продуктов, требования к качеству продуктов, порядок приемки продуктов, ответственность сторон определяются конкурсной документацией, контрактом, дополнительными соглашениями, заключенными между образовательным учреждением и Поставщиком.

5.3. Уполномоченным представителем образовательного учреждения при взаимодействии с Поставщиком является кладовщик образовательного учреждения в рамках своих должностных обязанностей.

6. Документы по организации питания

6.1. В образовательном учреждении обеспечивается наличие необходимой технологической и нормативной документации по организации питания воспитанников в соответствии с действующим законодательством.

7. Контроль за организацией питания воспитанников

7.1. Контроль за организацией питания воспитанников в образовательном учреждении его качество и безопасность, осуществляет заведующий образовательного учреждения.

7.2. Контроль организуется в рамках программы производственного контроля учреждения, которая разрабатывается в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов.

7.3. Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие пищевые продукты, сырье и материалы;
- техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технологические процессы, качество приготовление пищи;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

7.4. К осуществлению контроля в рамках Программы производственного контроля привлекаются работники образовательного учреждения из числа административно-управленческого состава и медицинские работники.

7.5. С целью контроля за качеством приготовленной пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, заведующим образовательного учреждения создается бракеражная комиссия.

7.6. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии.

7.7. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

7.8. Общественная комиссия контроля организации питания.

Состав комиссии:

- заместитель заведующего по ВМП;

- заведующий хозяйством;
- председатель Профсоюза;
- представитель от родительской общественности каждой группы.

7.9. Основные задачи деятельности общественной комиссии:

- контроль за доставкой и хранением продуктов на складе;
- качество приготовления пищи (может присутствовать при закладке основных продуктов);
- проверка выхода блюд;
- соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- организация питания детей на группах.

7.10. Постоянно действующая комиссия по питанию.

Состав комиссии:

- администрация ДОУ;
- заведующий ДОУ;
- заместитель заведующего по ВМР;
- заведующий хозяйством;
- медицинские работники.

7.11. Основные задачи деятельности постоянной комиссии:

- закладка основных продуктов котел на пищеблоке;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, качеством приготовления пищи;
- соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

8. Ответственность за организацию питания детей

8.1. Заведующий образовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию питания детей.

8.2. Ответственность за организацию питания возлагается на работников образовательного учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями.

