

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 65 «Семицветик» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей»
(МБДОУ «Детский сад № 65»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____/О.В. Мельникова/

протокол № 26 от 22.12.2020г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 65»

_____/Т.В. Черепова/

Приказ № 01-14/104 от 22.12.2020г.

«Об утверждении локальных актов»

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 65 «Семицветик» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания (далее положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 65 «Семицветик» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей» (далее – ДОО).

1.2. ДОО обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОО являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональными сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОО, реализующим основную образовательную программу дошкольного образования.

1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ДОО в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели).

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего ДОО.

2. Организация питания обучающихся в ДОО

2.1. Обучающиеся ДОО получают 4 – х разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед — 35%; полдник – 15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

2.4. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим ДОО. При составлении меню и расчете калорийности необходимо

соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

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

Для детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья специальные условия питания не предусмотрены.

2.7. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с Приложением № 11 «Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДООУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) делопроизводителем составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню – требование не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания детей не допускается использование пищевой продукции, согласно перечня

Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.14. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости — ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. 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.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.18. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.20. Для приготовления пищи используется электрооборудование: электрическая плита электрическая мясорубка, протирочная машина.

2.21. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

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

2.23. Ежедневно перед началом работы 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 «Журнал здоровья». Не

допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.25. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.26. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

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

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

3.5. Начисление платы за питание производится МКУ «Централизованной бухгалтерией по обслуживанию МОУ» Муниципального образования города Алапаевска на основании табелей учета посещаемости детей.

3.6. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

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

4.1. Поставки продуктов в ДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного

(муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОО и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОО. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОО. Исходя из этого, график завоза продуктов в ДОО подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. При организации питания в ДОО наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОО осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов,

соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

— правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

— качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции; — соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

— качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) 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. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться 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.

5.6. Заведующим совместно с шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ДООУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, совета родителей, по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Положение принято с учетом мнения педагогического совета (протокол № 2 от 22.12.2020г.) и совета родителей (законных представителей) обучающихся (протокол № 3 от 22.12.2020г.).