

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
"Детский сад комбинированного вида № 10",
г. Всеволожска

ПРИНЯТО
Общее собрание работников
от 11.04.2022 г. Протокол № 22

УТВЕРЖДЕНО
Приказ от 11.04.2022 г. № 57-ОД



Положение об организации питания

в Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении
"Детский сад комбинированного вида № 10",
г. Всеволожска

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 10» (далее – ДОУ) в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 3 до 7 лет, соблюдение требований к обеспечению безопасных условий деятельности при организации питания детей в ДОУ, в соответствии с принципами ХАССП.

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

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

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

ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, заведующий хозяйством, повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

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

2. Организация питания детей в Учреждении

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

При необходимости детям, нуждающимся в диетическом питании допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями), в специально отведенном месте, оборудованном столами, стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ 12 часов, возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с основным меню, включающего горячее питание, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной категории детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения.

Меню разрабатывается на две недели для каждой возрастной группы.

2.4. Основное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

2.5. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

2.6. При отсутствии каких – либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

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

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.), ответственный за организацию питания оставляет объяснительную с указанием причины. В меню – требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются.

2.9. Питание детей организовано в соответствии с принципами щадящего режима питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику после проведения контроля бракеражной комиссией суточной пробы от каждой партии приготовленной пищи. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов, запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии маркировки, сохраняющейся до окончания реализации продукции, и товаросопроводительных документов, сведений об оценке соответствия, подтверждающих качество и безопасность продуктов (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в журнале "Бракеража скоропортящейся пищевой продукции".

2.13. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствие товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырье в ДОУ не принимаются.

2.14. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха и относительной влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно ведет журнал учета температурного режима холодильного оборудования и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

2.15. 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.

2.16. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, с использованием дезинфицирующих средств, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.17. 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.

2.18. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». 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.

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

2.20. В ДОУ организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.21. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, массы

порции, калорийности порции. Размещаются рекомендации по организации здорового питания детей.

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 и определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно ответственным за организацию питания ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. 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.

3.4. 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 на основании табелей учета посещаемости детей.

3.6. Число детодней 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. Поставку продуктов в ДОУ осуществляет снабжающая организация, получившая право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ 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 ДООУ 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 ДООУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение 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, ДООУ 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 ДООУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДООУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

- 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. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета ДОУ.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей (ведомость контроля за рационом питания).

6.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).