

ПРИНЯТО
на Общем собрании
трудового коллектива
протокол от «16» декабря 2020 № 6

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №215»
от 25.12.2020 № 84-осн

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №215» общеразвивающего вида (МБДОУ «Детский сад №215»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №215» общеразвивающего вида (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 27.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 №32, Федеральным законом от 07.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом Учреждения и настоящим Положением.

1.2. Положение регулирует порядок организации питания в Учреждении, которое должно удовлетворять физиологическим потребностям воспитанников.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

1.4. Изменения и дополнения в Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива.

2. Цели, задачи организации питания

2.1. Настоящее Положение разработано в целях: удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;

- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;

- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;

-координация деятельности Учреждения с товаропроизводителями, поставщиками.

3. Организация питания в Учреждении

3.1. Правильная организация питания воспитанников Учреждения предусматривает соблюдение основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;

- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников в группах;

- учет эффективности питания воспитанников.

3.2. Организация питания возлагается на заведующего Учреждением.

3.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждения, рассчитано не менее, чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

3.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 30%; обед – 35%; полдник - 15%, ужин – 25%. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника (35%) с включением блюд ужина.

Воспитанники, посещающие группу кратковременного пребывания (4 часа в день) обеспечиваются сбалансированным 2-разовым питанием (завтрак, обед) в соответствии с десятидневным меню.

3.5. 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. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд в один и тот же день или смежные дни.

3.6. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) включаются 2-3 раза в неделю.

3.7. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены по белкам и углеводам.

3.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. В Учреждении составляется меню-требование для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а так же соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в Учреждении осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.12. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.13. Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным моечным оборудованием. Все технологическое оборудование должно быть исправно.

3.14. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.15. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Еженедельно, с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений. оборудования, инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится силами специализированной организации.

3.16. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры, обследования, профессиональную и гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний, сведения о профессиональной гигиенической подготовке.

3.17. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.18. 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 сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, на этикетке поставщика проверяется информация об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. В случае нарушений товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

3.20. Доставка продуктов осуществляется транспортом поставщиков, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре поставщика.

3.21. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий продовольственным складом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража. 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.

3.22. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от товара, оформляет письменно претензию и вправе предъявить требования к замене товара, а поставщик обязан заменить товар на качественный в однодневный срок.

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

4.1. Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал учета посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам младшего и старшего возраста как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

4.4. С последующих приемов пищи (обед, полдник, ужин) отсутствующие в Учреждении воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по акту на склад. Возврату подлежат продукты: яйцо, сахар, консервация (овощная, фруктовая) крупы, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, макароны, фрукты, овощи.

4.5. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд.

4.6. В случае, если снижается численность воспитанников, питающихся ужином более 10%, меняется расход основных продуктов на ужин. Ответственный за питание составляет меню-раскладку с учетом количества питающихся ужином воспитанников.

4.7. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.8. Начисление платы за питание производится бухгалтером Учреждения на основании табелей учета и посещаемости воспитанников.

4.9. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

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

5.1. Поставка продуктов в Учреждении осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального (государственного) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

5.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производят замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. При Поставке снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании воспитанников, товар у экспедитора не принимается.

5.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией для поставки продуктов надлежащего качества, либо заменяющий его продукт. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с течением времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждении подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение 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.

6. Организация питания воспитанников в группах

6.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

6.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

6.3. Привлекать воспитанников к приему пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель:

- обработать столы горячей водой с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки;
- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

6.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы Учреждения.

6.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.7. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

6.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7. Контроль за организацией питания воспитанников

7.1. Заведующий, внештатная медицинская сестра осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

7.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно программе производственного контроля.

7.3. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

7.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом), дополнительно к перечисленным выше формам контроля проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость вносятся на основании журнала контроля за рационном питанием, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов остаются незаполненными.

7.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, 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.

7.6. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим, старшим воспитателем, медицинским персоналом на основании плана контроля, разработанного на учебный год.

7.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Попечительского совета Учреждения.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий Учреждением осуществляет ежеквартальный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников. Отчет по питанию заполняется на сайте комитета по образованию города Барнаула в автоматизированной системе КИМЗ («Нормы питания в МБ(А)ДОУ»).

8.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, административном совещании для принятия управленческих решений, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию продуктов в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение 1 к Положению

График закладки продуктов

Время	Наименование
07.00	Закладка мяса в котел
07.00	Масло сливочное в кашу
07.00	Сахар в кофейный напиток, кашу
07.00	Масло сливочное в кашу, на бутерброд
07.00	Масло сливочное, сыр на бутерброд
07.30	Закладка мяса на обед (котлетная масса, куры рубленые, резаное мясо);
09.00	контроль сырого порционного блюда
10.00	Закладка масла сливочного на пассировку 1 и 2 блюда на обед
10.00	Закладка сахара в 3 блюдо
10.00	Закладка сметаны во 2 блюдо
10.30	Закладка продуктов в тесто
10.50	Завешивание отварного мяса, подсчет процента уварки
14.30	Закладка на ужин