

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
протокол
от 10.01.2022 № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБ ДОУ Починковского
детского сада № 2
от 10.01.2022 № 4 -од

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в МБ ДОУ Починковском детском саду № 2
(далее – Положение)

I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Починковского детского сада № 2 (далее - Учреждение) в соответствии с

– Федеральным законом РФ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

– Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;

– приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31 июля 2020 г. N 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования;

– Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

– Уставом Учреждения;

– другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении является создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся заведующим Учреждения.

5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

II. Порядок организации питания в Учреждении

6. Питание воспитанников Учреждения осуществляется за счет средств местного бюджета и внебюджетных средств.

7. Организацию питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют штатные работники Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями.

8. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание с дополнительным приемом пищи – вторым завтраком, включающим напиток или сок и (или) свежие фрукты.

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

10. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным заведующим Учреждением для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного приказом Учреждения.

11. При составлении меню и расчетов калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

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

13. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и утверждается заведующим Учреждения.

14. В Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию).

15. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

16. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

17. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационных стендах Учреждения.

18. Получение пищи на группу осуществляется по графику в соответствии с режимом дня.

19. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения заведующего Учреждением и только в специальной одежде.

20. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания, в соответствии с заключенным контрактом (договором).

21. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

22. Заведующий Учреждением в начале календарного года приказом назначает ответственных за организацию питания и обеспечение продуктами питания, распределяет функциональные обязанности по организации питания между работниками Учреждения, создает бракеражную комиссию.

23. Ответственный за организацию питания в Учреждении:

– составляет ежедневное меню-требования установленного образца с учетом количества детей, с указанием выхода блюда для всех возрастных групп;

- организует замену продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - проводит С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень);
 - ведет ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - осуществляет ведение документации по организации питания.
24. Ответственное лицо за обеспечение продуктами питания осуществляет:
- еженедельных заявок в пределах ежемесячных заявок, включающих в себя потребность в продуктах на календарную неделю с разбивкой по ежедневной доставке не позднее среды предшествующей недели (с учетом выходных и праздничных дней);
 - исполнение заявок в электронном варианте; предоставление еженедельных заявок не позднее среды предшествующей недели заведующему Учреждением для согласования и последующей передачи заявок Исполнителю;
 - входной контроль поступающих продуктов, приёмку товаров и проведение экспертизы в Учреждении. Результаты контроля регистрируются в товарной накладной. При обнаружении некачественного товара ответственное лицо обязано немедленно сообщать об этом заведующему Учреждением;
 - при вскрытии тары обеспечивать контроль за качеством продуктов питания. (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);
 - осуществление приемки товара на соответствие заявок на основании товарной накладной в установленное Контрактом время, в случае несоответствия ассортимента или количества товара заявке Учреждения немедленно сообщать об этом представителю Исполнителя Контракта и заведующему Учреждением;
 - своевременный прием соответствующих сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поставляемых продуктов питания, перечисленных в Контракте;
 - контроль за сроком реализации поставляемых продуктов питания;
 - четкое ведение документации по обеспечению продуктами питания.

III. Организация питания воспитанников в группах

25. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в размещении ежедневного меню на стенде в родительском уголке;
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.
26. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.
27. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
28. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:
- проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду и перчатки для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
29. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
30. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подают первое блюдо;
 - воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - воспитанники приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подают второе блюдо;
 - прием пищи заканчивают приемом третьего блюда.
31. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

IV. Контроль за организацией питания

32. Контроль за правильной организацией питания воспитанников производится заведующим и бракеражной комиссией Учреждением.
33. Заведующий при осуществлении контроля за организацией питания:
- Организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания воспитанников;
 - Контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания;
 - Следит за правильным и эффективным использованием денежных средств на организацию питания воспитанников;
 - Следит за соответствием получаемых продуктов рекомендуемому набору продуктов для организации питания;
 - Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;
 - Следит за организацией деятельности пищеблока в целом;
 - Проверяет правильность составления меню-требования;
 - Контролирует выполнение натуральных норм питания по журналу калорийности (журнал контроля за рационом питания);
 - Контролирует ведение журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
 - Периодически проверяет организацию питания детей в группах.
34. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить: заведующий, медицинская сестра (по согласованию), представитель трудового коллектива Учреждения, представитель родительской общественности.
35. Бракеражная комиссия:
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения;

- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества продовольственного сырья в соответствии с Методикой определения качества продовольственного сырья (Приложение 1);
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
- Периодически присутствует при закладке в котел основных продуктов;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, достаточность термической обработки;
- Выдает разрешение для раздачи приготовленного питания по группам;
- Контролирует отбор и хранение суточной пробы;
- Контролирует осуществление С-витаминизации III блюда;
- Проверяет соответствие ежедневного меню примерному меню по суммарному объему блюд и пищевой ценности рациона по каждому приему пищи.

36. Снятие бракеражной пробы проводится ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

37. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность) в соответствии с Методикой органолептической оценкой готовой пищи (Приложение 2).

38. Оценка «доброкачественно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

39. Оценка «недоброкачественно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

40. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

41. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

42. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

43. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

44. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы

тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

45. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

46. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку

47. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

V. Финансирование расходов на питание

48. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников осуществляется на основании рекомендуемых норм питания и физиологических потребностей детей.

49. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в Учреждении, мониторинга цен на продукты питания.

50. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается постановлением администрации Починковского муниципального округа Нижегородской области.

51. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Починковского муниципального округа.

Приняты с учетом мнения
Совета родителей
от 10.01.2022 № 1

Приложение 1
к Положению об организации
питания воспитанников
в МБ ДОУ Починковском детском
саду № 2

Методика определения качества продовольственного сырья

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продовольственного сырья. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет.

Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розоватосероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с

трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха.

У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В дошкольных образовательных организациях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в дошкольных образовательных организациях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В дошкольных образовательных организациях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение 1
к Положению об организации
питания воспитанников
в МБ ДОУ Починковском детском
саду № 2

Методика органолептической оценки готовой пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке.

Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.

Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с

хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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.