

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового коллектива

Протокол № 1
от «11» 02 20 26

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №22»

«11» ДОКУМЕНТОВ 20 26 № 45/2-осн

А.П. Жукова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №22»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №22» (далее – Учреждение) разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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 к организации общественного питания населения»;
- Приказом комитета по образованию г. Барнаула «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в МБДОУ, МАДОУ города Барнаула»;
- Уставом Учреждения и иными нормативно-правовыми документами, регламентирующими организацию питания.

1.2. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания.

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

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников, производству, реализации, организации потребления продукции питания для воспитанников, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №223-ФЗ от 18.07.2011г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федеральном законе №44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.7. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.8. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий складом. Результаты контроля регистрируются в журналах бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.10. 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.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственного лица, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.5. Учреждение обеспечено холодильниками и морозильной камерой. Кроме этого, имеется склад для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, овощехранилище для овощей.

5.6. Складские помещения, холодильники и морозильную камеру необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Организация питания в Учреждении

6.1. Питание в Учреждении осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим Учреждения.

6.2. Объём пищи, выход блюд, пищевые вещества и энергетическая ценность должны соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

6.3.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.

6.3.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

6.4. Воспитанники с 12 часовым пребыванием в Учреждении (с 7.00 – 19.00) получают четырехразовое питание.

Воспитанники с кратковременным 4-х часовым пребыванием в Учреждении (с 8.00 до 12.00) – получают один прием пищи (завтрак увеличен на 5 % соответственно),

согласно приложению №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации».

6.5. В соответствии с основным меню составляется ежедневное меню- требование и утверждается заведующим Учреждения.

6.6. При составлении меню - требования для детей в возрасте от 3 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд,

использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.7. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.

В меню-требовании указывается количество воспитанников, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

6.7. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) ответственный по питанию оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего Учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

6.8. Организуется дополнительное питание детей, которые нуждаются в нем по медицинским показаниям, имеющими хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия и т.д.). Питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами профилактического/щадящего подхода к питанию детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку и в меню дня вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

6.10. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале Бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). 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.

6.11. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения менютребования осуществляет заведующий Учреждения.

6.12. В Учреждении созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащены необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- обеденные зоны для приема пищи, оснащены соответствующей мебелью.

6.13. Выдача пищи на группы Учреждения осуществляется строго по графику.

6.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.15. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 / +6 °С.

Посуда с пробами маркируется, с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

6.16. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, обогащенная йодказеином молочная продукция

6.17. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды (кипячение не менее 5 минут) при условии ее хранения не более трех часов.

6.18. Питание сотрудников организовано согласно меню воспитанников на обед. Оплата за питание производится ежемесячно согласно табеля питания сотрудников на расчетный счет Учреждения не позднее 10 числа следующего за расчетным месяцем. Питание воспитателей и младших воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

6.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.20. Учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

6.21. В компетенцию заведующего Учреждения по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

6.22. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- осуществлении руководства за организацией питания воспитанников в группе;
- информировании родителей (законных представителей) об ассортименте питания детей, размещая в приёмной ежедневное меню;
- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- выполнении требований медицинского персонала, рекомендаций по индивидуальному питанию воспитанников;
- организация дежурства воспитанников;
- знакомство воспитанников с названием употребляемых в пищу блюд;
- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает воспитанникам гигиенические навыки;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;
- формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

6.23. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.24. Младший воспитатель обязан:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;
- перед раздачей пищи воспитанникам обязан: тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- участвует в организации дежурства воспитанников;
- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию воспитанников;
- осуществляет гигиенический уход за воспитанниками, 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.

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

7. Порядок учета питания

7.1. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню - требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

7.2. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

7.3. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию (возврат).

7.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие воспитанники снимаются с питания автоматически.

7.5. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется меню-требование (добавка) и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

7.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам посещаемости должно соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.7. В целях экономии продуктов, для улучшения качества питания, ежедневно снимается с ужина 20% и более от отмеченного числа воспитанников на основании мониторинга посещаемости ужина воспитанниками.

7.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

7.9. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.

7.10. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы за присмотр и уход;

- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты за присмотр и уход за детьми частично или полностью.

7.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8. Контроль организации питания

8.1. Заведующий, старший воспитатель осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

8.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно Программе производственного контроля, в соответствии с установленным порядком и периодичностью в Учреждении.

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

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей, фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

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

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;

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

8.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители).

8.6. В целях постоянного контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации питания в Учреждении созданы и действуют комиссии.

8.6.1. Целью деятельности комиссии по закупке товаров, работ, услуг для нужд Учреждения является осуществление полномочий по контролю за деятельностью, связанной с закупкой товаров, работ, услуг Учреждения, в том числе принятие оперативных решений по вопросам, связанным с закупочной деятельностью продуктов питания.

8.6.2. С целью организации контроля за закладкой основных продуктов питания на пищеблоке действует комиссия (низовой контроль) по закладке основных продуктов.

8.6.3. В целях осуществления контроля питания детей, качества приготовления, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований действует бракеражная комиссия.

9. Документация

9.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;

- Положение о бракеражной комиссии в Учреждении;

- Основное (организованное) меню для возрастной группы детей (от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-7 лет);

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- Приказы по организации питания.