

Принято
Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад «Колосок»
Протокол № 2
от «29» марта 2021г.

Принято
Управляющим советом
МБДОУ «Детский сад «Колосок»
Протокол № 2
от «26» марта 2021г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Колосок»
Л.К. Калинина
Приказ от «30» марта 2021г
№ 24-п



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад «Колосок» посёлка Центральный
Вязниковского района Владимирской области»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад «Колосок» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с постановлением Главного санитарного врача 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»

1.2. Настоящее Положение регламентирует организацию питания воспитанников МБДОУ «Детский сад «Колосок» (далее-ДОУ), устанавливает порядок соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания.

1.3. В соответствии с уставом МБДОУ «Детский сад «Колосок» заведующий несёт ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырёхразовое питание, при этом распределение калорийности между приёмами пищи для детей с дневным пребыванием 9 часов должно составлять: завтрак – 20%, второй завтрак – 5%, обед-35%, полдник 15%.

2.2. Питание в ДОУ организуется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утверждённым заведующим ДОУ, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОУ.

2.3. На основе примерного 10 - дневного меню ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день, которое утверждается заведующим ДОУ.

2.4. Для детей от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд этих блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;
- сведения – номер технологической карты, стоимость и наличие продуктов.

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

2.6. Вносить изменения в утверждённое меню-требование без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продуктов) ответственным за организацию питания составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения на равноценные по составу продукты и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания детей, размещая ежедневное меню в родительских уголках в каждой возрастной группе, а также в разделе «Организация питания детей в детском саду» на официальном сайте МБДОУ «Детский сад «Колосок» в сети Интернет.

2.9. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.10. Ежедневно ведётся учет питающихся с занесением данных в журнале учета посещаемости детей. Табели учёта посещаемости детей ежемесячно сдаются в бухгалтерию управления образования.

2.11. для проведения контроля за организацией питания детей в ДОУ создаётся бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления блюд.

2.12. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству питающихся и объёму разовых порций. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанному в примерном меню. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче с пищеблока должны иметь температуру +60...+65С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15С.

2.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля, после снятия пробы, регистрируются в журнале бракеража готовой продукции, при этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов. Непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III блюда поваром.

2.14. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объёме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 грамм, порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

2.15. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипячённую посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется по графику, утверждённому заведующим.

2.17. Ежедневно перед началом работы медицинским работником или ответственным

лицом проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. А также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к приготовлению блюд и раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.18. Работникам пищеблока запрещено во время работы находиться без головного убора (колпак или косынка), носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу, разговаривать по телефону и курить на рабочем месте.

2.19. В ДОУ организован питьевой режим. Вода кипятится не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры в той ёмкости, в которой кипятилась. Смена воды в ёмкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды ёмкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Кипяченая и охлажденная вода с пищеблока выдаётся в ёмкостях (чайниках) на группы.

3. Организация питания воспитанников на группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников на группах осуществляется под руководством воспитателя ДОУ и заключается:

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

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утверждённому заведующим ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

3.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для салата, первого и второго блюд, хлеба, салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7. Допускается одновременный прием пищи воспитателем и детьми.

3.8. в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливает воспитатель и младший воспитатель.

4. Порядок приобретения, хранения и учёта продуктов питания

4.1. В ДОУ осуществляется ежедневный учёт питающихся воспитанников с занесением данных в таблицу посещаемости детей.

4.2. Ежедневно калькулятор составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 9.00 до 10.00 подают воспитатели.

4.3. В случае уменьшения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

4.4. В случае расхождения фактического присутствия детей и выписанного меню-требования более 10 человек, дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с последующего приёма пищи (обед, полдник), а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию, оформленному как «возврат продуктов» или выписывается дополнительное меню-требование на необходимое количество детей. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, куры, печень, так как перед закладкой продукты размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит:

- овощи, если они не прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат продукты, не прошедшие тепловую обработку: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Изменения, вносимые в меню-требование, заверяются подписью заведующего ДОУ.

4.7. Учёт продуктов, выданных на 1 ребёнка, ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.8. Начисление родительской платы за присмотр и уход за детьми в ДОУ производится централизованной бухгалтерией управления образования на основании таблиц посещаемости. Централизованная бухгалтерия управления образования, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

5.1. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на условиях договора с поставщиком.

5.2. Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется транспортом, соответствующим требованиям санитарных норм и правил.

5.3. В ходе приёмки продуктов питания заведующий хозяйством обязан проверить количество, ассортимент, наличие видимых недостатков продукции, произвести внешний осмотр тары и упаковки товара на предмет соответствия их требованиям спецификации и договора, наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, оформить результаты приёмки путём подписания акта приёмки (товарно-транспортной накладной) или акта о выявленных недостатках/несоответствия товара.

5.4. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продуктов. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет заведующий хозяйством. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Не допускаются к приёму 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.

Федерации.

5.5. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов определяются условиями договоров, заключённых между ДООУ и снабжающей организацией. Необходимым условием договоров является указание остаточного срока годности поставляемых продуктов питания.

5.6. В случае если снабжающая организация не исполняет или ненадлежащим образом исполняет обязательства по поставке продуктов питания, ей направляется претензия в письменной форме.

5.7. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается и возвращается той же машиной, при этом оформляется акт о выявленных недостатках/несоответствиях товара, в котором указываются сроки замены продукции.

5.8. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке товара, заведующий хозяйством оперативно связывается со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить.

5.9. При отказе поставщика своевременно исполнить требование о замене продуктов питания ненадлежащего качества, ему направляется претензия в письменной форме, в которой указываются меры гражданско-правовой ответственности поставщика за ненадлежащее исполнение обязательств (согласно условиям заключённого договора).

6. Контроль за организацией питания

6.1. При организации питания ответственное должностное ДООУ обязано проводить контроль по следующим направлениям:

- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения продуктов и сроки реализации;
- соблюдение технологических процессов при приготовлении пищи;
- санитарное содержание и санитарная обработка предметов производственного окружения;
- состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала;
- организация приёма пищи детьми;
- санитарно-эпидемиологический режим пищеблока.

6.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: заведующий, бракеражная комиссия ДООУ, члены Управляющего совета ДООУ (прошедшие медосмотр).

6.3. Вопросы организации питания рассматриваются на общем собрании работников ДООУ, заседаниях Управляющего совета, родительских собраниях.

7. Делопроизводство

7.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и действующего законодательства.

7.2. При организации питания в ДООУ должны быть следующие документы:

- положение об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питания;
- договоры на поставку продуктов питания;
- товарно-транспортные накладные, маркировочные ярлыки (или их копии);
- примерное меню;
- ежедневное меню;
- меню-требование;
- технологические карты;
- накопительная ведомость;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- книга складского учёта поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- положение о родительском контроле.

Прошито, прошнуровано,
пронумеровано и скреплено
печатью 7

(Мой)

листов: Мой

Заведующий

Мой Л.К. Калинина

«30» марта 2021г

