

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом МДОУ
«Дубский детский сад»
Приказ № 24-ОД от 20.01.2021г.
Н.Р.Бархатова



Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Дубский детский сад»
(новая редакция)

Раздел I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее СП 2.4.3648-20) Устава ДООУ.
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Дубский детский сад Ирбитского муниципального образования (далее ДООУ) и порядок организации питания детей в условиях ДООУ.
- 1.3. ДООУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДООУ.
- 1.4. Основными задачами организации питания детей в ДООУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника ДООУ.
- 1.7. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в ДООУ.

- 2.1. Воспитанники ДООУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ДООУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
- 2.2. Питание в ДООУ организуется в соответствии с «10-дневным меню», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. 10-дневное меню составлено на 2 недели, по дням недели (10 дней).

Соответствующим образом в ДООУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. При составлении 10-дневного меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; обед - 35%; полдник (10-15%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий фрукт или сок.

2.5. При составлении 10-дневного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.6. 10-дневное 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, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7. В 10-дневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, кисломолочные напитки, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Повседневный рацион питания детей в ДООУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе 10-дневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДООУ.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – требовании по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

- 2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню требования изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.12. На каждое блюдо 10-дневного меню в ДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.
- 2.13. В ДОУ учитываются требования СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.
- 2.14. Питание детей в ДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в ДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Суточная проба хранится в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.
- 2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.19. Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и

безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОО 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.

2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОО учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.23. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОО находится в рабочем состоянии.

2.24. В ДОО технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. В ДОО для приготовления пищи используются электрооборудование протирочная машина, мясорубка, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, вакцинацию по обязательным показаниям-шиггелла, грипп и другие календарные прививки .

2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником 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 Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. В ДОО работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.30. В ДОО организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода при условии ее хранения не более трех часов. Допускается питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечающая требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.31. Учет продуктов питания на складе производится 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 течение месяца.

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией

по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

3.1. Продукты поставляют в ДОО снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДОО и снабжающей организацией.

3.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОО. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОО. С учетом этого график завоза продуктов в ДОО согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел IV. Производственный контроль за организацией питания детей.

4.1. В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает 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 10-дневным 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 детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ создан общественный орган самоуправления, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены Родительского комитета.

Раздел V. Ответственность при организации питания.

Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует соблюдение требований СанПиН и СП.

Заведующий хозяйством ДОУ обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания;
- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока; контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

Главный бухгалтер:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание обучающихся;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания, уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.
- контролируют своевременное поступление средств родительской платы.

Младшие воспитатели, помощники воспитателей:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за сервировку столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- перед раздачей пищи обязаны промыть столы горячей водой с мылом; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; проветрить помещение.

Фельдшер:

- несёт ответственность за организацию питания в ДООУ;
- обязан контролировать наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров;
- производит осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале;
- проводит гигиеническое обучение с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений;
- составляет меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании, представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- проводит своевременную замену информации для родителей (наименования блюд, объём блюд к выдаче, подпись руководителя, печать) на стенде «Растите здоровыми»;
- проводит организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

Повара:

- отвечают за организацию питания в учреждении;
- работают только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
- ежедневно проводят С-витаминизацию третьего блюда;
- строго соблюдают технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производят по утверждённому руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку;
- Соблюдают время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- несут ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке

- ведут контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- строго соблюдают правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания, правильно проводят тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);

- обязаны знать особенности приготовления блюд детского питания, перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд;

- обеспечивают правильную последовательность (поточность) технологических процессов;

- организывают качественное мытьё столовой посуды и столовых приборов, регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов.

Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам.

Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

Раздел VI. Финансирование расходов на питание обучающихся в ДОУ.

- 6.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.
- 6.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 6.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств, месячная стоимость питания в ДОУ определяется Постановлением администрации Ирбитского муниципального образования на 1 января ежегодно;
- 6.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.
- 6.5. Полное оплата расходов за питание обучающихся ДОУ обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

Раздел VII. Отчетность и делопроизводство.

- 7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.
- 7.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, Совете Учреждения, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 7.3. 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 и СП 2.4.3648-20,
- 7.4. При организации питания обучающихся в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:
 - ✓ Положение об организации питания.
 - ✓ Договоры (контракты) на поставку продуктов питания.
 - ✓ Десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ.
 - ✓ Меню-требование.
 - ✓ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
 - ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
 - ✓ Гигиенический журнал (сотрудники).
 - ✓ Ведомость контроля за рационом питания.
 - ✓ Журнал входного контроля продуктов;
 - ✓ Накопительная ведомость.

- ✓ Журнал санитарного состояния.
- ✓ Таблицы замены пищевой продукции, с учетом их пищевой ценности.
- ✓ Технологические карты приготовления блюд.
- ✓ Журналы учета температурного режима холодильного оборудования.
- ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- ✓ Журнал генеральных уборок и мытья холодильников.
- ✓ Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.