

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
должность

Корнева Корнева Л.И.
подпись расшифровка подписи
и 1 01/10/2017

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ д/с № 30
должность

Суслова Суслова М.А.
подпись расшифровка подписи
и 13-10-01 11.01.2017

Положение
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду
комбинированного вида № 30
городского округа Вичуга

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 - ФЗ от 29.12.2012 г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20)

1.2. Положение регулирует порядок организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 30 городского округа Вичуга (далее - Учреждение) в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- формирование у воспитанников навыков поведения приема пищи.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на администрацию Учреждения и медицинскую сестру.

2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении, направленности группы и возраста детей.

В группах общеразвивающей направленности с 10,5 часовым пребыванием в детском саду дети получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

В группе с 12 часовым пребыванием в детском саду завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.

2.2. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. При распределении в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи используется следующий норматив:

- в группах с 10,5 часовым пребыванием завтрак – 20%, второй завтрак - 5%, обед – 35%, полдник - 15 %;

- в группах с 12 часовым пребыванием завтрак – 20%, второй завтрак - 5%, обед – 35%, уплотненный полдник - 30 %;

2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 5\%$,

2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, утверждаемым руководителем Учреждения. Примерное меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели и учитывать физиологическую потребность в энергии и пищевых веществах воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания, и направленности группы для трех возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет, для детей с 3 лет до 6 лет.

Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- 2.5. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться при приготовлении блюд и кулинарных изделий пищевая йодированная соль.
- 2.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома, необходимо информировать родителей (законных представителей) через доступные для родителей места (на стенде у пищеблока, в приемных групповых) о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции с подписью заведующего и медицинской сестры, в приемных групповых за подписью воспитателя, а также о рекомендациях по организации здорового питания.
- 2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем Учреждения.
- 2.9. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования и технологический процесс приготовления блюда.
- 2.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 2.12. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля членами бракеражной комиссии, имеющими право на органолептическую оценку готовой пищи, с регистрацией в журнале «бракеража готовой кулинарной продукции»
- 2.13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготавливаемой пищевой продукции на пищеблоке после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.
- 2.14. Отбор суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом заведующего. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда – полный объем: холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную промаркированную посуду (с указанием приема пищи и датой отбора) с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч при температуре 2-6 °C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Правильность отбора и хранение суточной пробы контролирует медицинская сестра.
- 2.15. Не допускается использование СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещенных пищевых продуктов для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений).
- 2.16. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом организации, заключившей с МБДОУ д/с № 30 договор на поставку продуктов.
- 2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости - ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию 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 про-

дукции. Входной контроль поступающих продуктов и результаты контроля регистрируются в журнале «бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» рекомендованный СанПиН 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

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.

2.18. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно - технической документацией.

2.19. Складское помещение для хранения продуктов должно быть оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, а также температуры и влажности складского помещения осуществляется ежедневно. Результаты заносятся в «журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» рекомендованные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ответственными лицами, журналы хранятся в течение года.

2.20. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.21. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.22. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

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

2.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.25. Ежедневно перед началом работы ответственным лицом, назначенным приказом заведующего, в лице медицинского персонала, проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «гигиенический журнал». Лица с подозрением на инфекционные заболевания, имеющих гнойничковые заболевания, немедленно отстраняются от работы.

2.26. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.27. В Учреждении организован питьевой режим, в соответствии с «Положением об организации питьевого режима»

2.28. Медицинская сестра ведет учет питающихся детей.

2.29. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.30. Учёт продуктов питания на складе производится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражаются в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. Порядок организации питания сотрудников Учреждения

- 3.1. Питание сотрудников осуществляется на рабочих местах, т.к. в силу особенностей образовательного процесса право выхода на обеденный перерыв у сотрудников отсутствует.
- 3.2. Сотрудники пользуются одноразовым приемом пищи (обед).
- 3.3. Обед состоит из первого блюда и хлеба (без права выноса).
- 3.4. Закладка продуктов для приготовления питания сотрудников осуществляется в общий котёл. Наименование блюд, нормы закладки и вес порции соответствуют блюду, закладке и весу блюда для воспитанников от 3 до 7 лет и выписываются в меню- требованиях для воспитанников от 3 до 7 лет.
- 3.5. Медицинская сестра ведёт ежедневный табель учета количества сотрудников, получающих питание в Учреждении.
- 3.6. Питание персонала платное. Стоимость питания персонала обсчитывается централизованной бухгалтерией муниципального казённого учреждения финансово-методического центра (ЦБ МКУ ФМЦ). Плата за питание от сотрудников принимается по ведомости и вносится ежемесячно в кассу ЦБ МКУ ФМЦ.
- 3.7. Столовую посуду для сотрудников моют и хранят в буфетные группы отдельно от столовой посуды, предназначенной для воспитанников.
- 3.8. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться, осуществляется на основании личного заявления на имя руководителя.

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

- 4.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.
- 4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.
- 4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приеме товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с согласованным с руководителем Учреждения графиком завоза продуктов вовремя, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. При несоблюдении данных условий Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Контроль за организацией питания

- 5.1. В Учреждении осуществляется контроль за соблюдением условий организации питания

на основании СанПиН2.3/2.4.3590-20.

5.2. Контроль осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом руководителя.

5.3. Бракеражная комиссия в Учреждении создается в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

5.4. Действует бракеражная комиссия в соответствии с положением «О бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 30» и по утвержденному плану работы бракеражной комиссии на год.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители).

5.6. Под контролем бракеражной комиссии и общественного контроля находятся следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов, а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню- требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и др.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Руководитель, медицинская сестра осуществляют ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания.

6.2. Делопроизводство ведется в соответствии с требованиями законодательства по вопросам организации питания, СанПиН2.3/2.4.3590-20, требований «О бухгалтерском учете», информационной системы «Меркурий»,

6.3. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников, педагогических советах, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.4. Периодическая отчетность предоставляется по запросу вышестоящих органов: МКУ ФМЦ, Роспотребнадзора и других контролирующих инстанций.