

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового
коллектива
Протокол №2
от « 30» декабря 2020

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №224»
№ 159-осн. от «30» декабря 2020

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
«Детский сад №224 «Здоровье» комбинированного вида

I. Общие положения

1.1 Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №224 «Здоровье» комбинированного вида (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №224 «Здоровье» комбинированного вида (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано соответствии с ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 (далее – СанПиН), Устава Учреждения с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников дошкольного возраста, посещающих Учреждение, осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение принимается на общем собрании трудового коллектива, утверждается приказом заведующего Учреждения и вступает в силу со дня его утверждения.

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

2. Порядок организации питания

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) согласно пункта 8.1.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5 %.

2.2. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, сотрудников Учреждения, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.

2.3. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.

2.4. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.

2.5. Приказом заведующего Учреждения назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

2.6. Питание осуществляется на основании основного (организованного) меню (далее – меню) утвержденного заведующим Учреждением.

2.7. Меню – требование составляется для воспитанников от 2-3 лет и 3-7 лет дошкольного возраста с учетом длительности пребывания воспитанников (по режиму кратковременного пребывания Учреждение обеспечивает воспитанников обедом, согласно путевкам и заключенными договорами об образовании с родителями (законными представителями)) в Учреждении, сотрудников согласно таблице питания.

2.8. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) согласно пунктам 8.1.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 калорийность завтрака должна быть увеличена на 5% т.к. отсутствует второй завтрак, пункту 8.1.2.2. при 12-часовом пребывании возможна организация «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%, пункту 8.1.2.3. 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.

2.9. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в основном (организованном) меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.10. В соответствии с основным (организованным) меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню - требование, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с

таблицей замены пищевых продуктов согласно приложению №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.11. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждением и размещается в доступном месте.

2.12. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

2.13. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил)

2.14. При составлении меню-требования учитывается численность воспитанников и сотрудников Учреждения.

2.15. Питание сотрудников организовано в Учреждении и включает в себя 1-е блюдо, компот и хлеб. Оплата за питание производится ежемесячно согласно табелю 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.

2.16. 1 раз в 10 дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде(ведомость контроля за рационном питания приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.18. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой в бракеражном журнале готовой пищевой продукции.

2.20. Ежедневно оставляется и хранится суточная проба готовых блюд в соответствии с пунктом 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.21. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет комиссия.

2.22. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;

- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

4 Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

4.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.

4.3. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

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

4.5. Меню-требование составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром принимающим продукты, кладовщиком выдающим продукты.

4.6. На следующий день, в 8.30 ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, и передает численность на пищеблок.

4.7. В случае снижения и увеличения численности детей до 3-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требованию, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы.

4.8. В случае снижения численности детей свыше 4-х, завтрак выдается в полном объеме т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов в 7.00 - 7.30, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда.

В случае снижения численности детей свыше 4-х, производится возврат основных продуктов (мясо кур, молоко, масло, сахар, яйца). С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.9. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.10. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты на основании приказа заведующего Учреждения, ежедневно снимается с ужина от 10 до 30% от отмеченного количества детей в соответствии с мониторингом посещаемости ужина воспитанниками Учреждения. Мониторинг проводится 1 раз в квартал, по результатам которого руководитель издает приказ.

4.11. Средства, полученные в результате родительской оплаты за дни непосещения детьми учреждения без уважительной причины направляются на улучшение качества питания детей.

5. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников

5.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при заведующем;
- ежедневно утверждает меню требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

5.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно с 08.00 - 08.30 уточняют количество присутствующих детей;
- 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 воспитанников;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при заведующем предложения по улучшению питания;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии при наличии подтверждающего документа;
- присутствуют на пищеблоке при закладке продуктов в блюдо.

5.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

5.4. Ответственный за питание Учреждения:

5.4.1. Осуществляет контроль:

- за качеством приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;
- за маркировкой посуды на пищеблоке;
- за работой технологического оборудования пищеблока;
- за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации;
- за питанием воспитанников, соблюдением натуральных норм продуктов питания;

5.4.2. Ежедневно в составе бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, результаты проверки заносит в бракеражный журнал;

5.4.3. При составлении 10-дневного меню проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона;

5.4.4. Составляет меню-требование;

5.5.5. Вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

5.5. Кладовщик

- за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад;
- регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;

5.6. Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья
- ежедневно в составе бракеражной комиссии проводит бракераж готовой продукции перед раздачей на группы; осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;
- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

6. Заключительные положения

6.1. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты;
- памятки, графики;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёмов.

6.2. Работники пищеблока переодеваются и хранят личные вещи в строго отведенном для этого месте.

