

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК МДОУ
«Детский сад
комбинированного вида №
172»



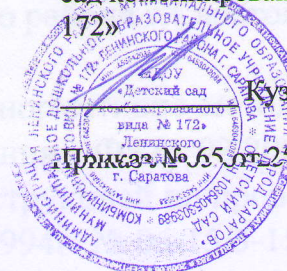
О.В.Гузеева

Согласовано:

С Советом родителей
Протокол № 1 от
25.01.2021г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МДОУ «Детский
сад комбинированного вида №
172»



Кузнецова Н.Б.

Принят № 65 от 25.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 172»

Принято на общем собрании
трудового коллектива
протокол № 1 от 25.01.2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 172» Ленинского района г.Саратова (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», ФЗ от 02.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. В соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ охрана здоровья воспитанников включает в себя организацию питания.

Во исполнение пункта 5 части 3 статьи 28 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ к компетенции Учреждения в установленной сфере деятельности отнесено создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, в том числе организации питания воспитанников.

1.4. В соответствии с «Законом об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г. №273-ФЗ ответственность за организацию питания, осуществление контроля за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра, заместители, педагоги) несет заведующий Учреждения.

1.5. Денежные затраты на питание не могут быть ниже установленных государственных нормативов. Организация питания в Учреждении осуществляется за счет бюджетных средств и части платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательную программу дошкольного образования в Учреждении.

1.6. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении является:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечение качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- формирование культуры еды;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.7. Контроль над качеством и разнообразием питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока,

правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал Учреждения.

1.8. Положение принимается на Общем собрании трудового коллектива, утверждается и вводится в действие приказом заведующего Учреждением. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.

1.9. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового, либо отмены его контролирующими органами.

2. Организация питания

2.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются сбалансированным пятиразовым питанием в соответствии с режимом работы Учреждения, обеспечивающим 75-80% суточного рациона. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями, обозначенными в трудовом договоре и должностной инструкции (заведующий хозяйством, повар, исполняющий обязанности шеф-повара, повар, подсобный рабочий, воспитатель, младшие воспитатель, медицинская сестра).

Приготовление пищи для воспитанников Учреждения осуществляется на пищеблоке Учреждения, который должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

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

2.3. В помещении пищеблока проводят ежедневную уборку, а так же генеральную уборку по утвержденному графику.

2.4. Работники пищеблока проходят в соответствии с законодательством предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также внеочередные медицинские осмотры по направлению работодателя, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.5. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также

ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются и немедленно отстраняются от работы работники с признаками заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.6. Работники пищеблока должны осуществлять свою работу в спецодежде на территории пищеблока, во время работы не должны носить кольца, закалывать спецодежду булавками, запрещается курить на рабочем месте или на территории Учреждения.

2.7. Пищевые продукты хранят в соответствии с действующими СанПиН, условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.8. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил к их перевозке, что обеспечивается поставщиком продуктов.

2.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных 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) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.10. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

2.11. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню и технологическими картами, разработанными на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным руководителем Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.12. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация, как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

2.13. Отклонения от расчетной суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.14. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за его период реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.15. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Блюда из творога, рыбы, сыр, яйцо и др. вносятся 2-3 раза в неделю.

2.16. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, утвержденной действующими СанПиН.

2.17. На основании утвержденного примерного 10-дневного меню, ежедневно, составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.18. При необходимости внесения изменений в меню-раскладку (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим хозяйством составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ДООУ. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

2.19. 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 к технологическим процессам приготовления блюд.

2.20. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда, которая проводится по письменному согласию родителей (законных представителей) воспитанников. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения, непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.21. Выдача готовой пищи для доставки в помещение групп осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции».

2.22. Выдача готовой пищи воспитанникам осуществляется только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и внесения записи в бракеражном журнале результатов оценки блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.23. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре $+2 - +4^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике.

2.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных действующими СанПиН пищевых продуктов.

2.25. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.26. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в зоне раздачи на пищеблоке и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, с указанием блюд рекомендованных к приему в домашних условиях.

3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) руководителем Учреждения издается приказ об организации питания с возложением ответственности за организацию питания, определением функциональных обязанностей работников, имеющих отношение к организации питания.

3.2. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. Меню-требование составляется ежедневно медицинской сестрой на основании списков присутствующих детей.

3.4. В случае снижения численности воспитанников, продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

3.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

3.6. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в Журнале расхода продуктов, предназначенном для учета и анализа поступления продуктов.

3.7. Начисление платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в Учреждении, включает в себя затраты на организацию питания и производится (на основании договора) специалистом МКУ «Централизованной бухгалтерией учреждений образования Ленинского района города Саратова» в соответствии с табелем посещаемости детей, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

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

4.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа или поставки по заключенному договору, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется конкурсной 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, возвращается поставщику с сопроводительным актом.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке 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 утвержденным рационом питания детей и графиком поставки, который является неотъемлемой частью контракта (договора). Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в ДОУ 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, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд, приготовленных из резервного запаса продуктов и имеющихся кулинарных изделий.

5. Производственный контроль за организацией питания

5.1. Организация производственного контроля над соблюдением условий организации питания детей в Учреждении осуществляется в соответствии с действующим СанПиН, на основе программы производственного контроля. (Приложение № 1).

5.2. Программа производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением 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 десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля над формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля над рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов. Результаты анализа заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей Учреждения.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей, на основании данных представленных медицинским работником, на которого возложена ответственность по организации питания.

6.2. Отчет об организации питания в Учреждении доводится до всех участников образовательных отношений: на общем собрании работников Учреждения, заседаниях Педагогического Совета, Совета родителей, на общих (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства и действующими СанПиН, а именно:

- Положение об организации питания воспитанников.

- Приказ заведующего Учреждения о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- Табель по учету воспитанников;
- 10-ти дневное меню;
- Технологические карты;
- Меню – требование;
- Журнал бракеража сырой продукции;
- Журнал закладки продуктов;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Анализ норм по питанию;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Журнал здоровья;
- Журнал контроля за санитарным состоянием пищеблока;
- Журнал замены блюд;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке;
- Журнал учета измерения влажности воздуха на складе продуктов.

Приложение № 1

**Программа производственного контроля над организацией питания
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 172»**

№ п/ п	Вид контроля	Ответственный	Периодичность проведения
1	Контроль качества поступающих продуктов на пищеблок	медицинская сестра, заведующий хозяйством	При поступлении
2	Контроль соблюдения сроков хранения и реализации продуктов и товарного соседства	заведующий хозяйством	Постоянно
3	Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции	медицинская сестра	Постоянно
4	Контроль закладки основной продукции	бракеражная комиссия	2-3 раза в неделю
5	Контроль санитарного состояния пищеблока, инвентаря и его хранения	медицинская сестра	Постоянно
6	Контроль своевременного прохождения медицинского осмотра работниками пищеблока	медицинская сестра	В течение года
7	Контроль санитарного состояния рабочего места	медицинская сестра	Ежедневно
8	Соблюдение технологических инструкций	Повар	Ежедневно
9	Снятие суточной пробы и отбора ее хранение	медицинская сестра	Ежедневно
10	Контроль организации питания в группах	медицинская сестра, старший воспитатель	Ежедневно
11	Контрольное взвешивание порций, выдающихся на группы	бракеражная комиссия	1 раз в квартал
12	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	бракеражная комиссия, повара	Ежедневно
13	Контроль температурного режима холодильного оборудования	медицинская сестра	Ежедневно
14	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания	медицинская сестра	Ежедневно
15	Контроль за закладкой продуктов соответствии с меню-требованиями и технологическими картами	повар	Ежедневно
16	Дегустация блюд	члены родительской общественности	1 раз в квартал