

ПРИНЯТО:

Управляющим советом

протокол № от «08» 02 20 21

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего МБДОУ

«Детский сад № 28»

Н.И. Шагова
Приказ № 58 от «08» 02 20 21



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении

«Детский сад № 28 «Березка» общеразвивающего вида

Раздел 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Редакция от 21.07.2014 N 262-ФЗ), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СанПиН 2.4.3648-20); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 28 «Березка» общеразвивающего вида (далее МБДОУ).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.

1.3. Срок настоящего положения действует до принятия нового.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ

2.1. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное 4-х разовое питание детей (завтрак, обед, полдник, ужин) по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным действующими санитарными нормами и правилами.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: калорийность завтрака увеличена на 5% в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать по каждому приему пищи требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. Для воспитанников с пребыванием в МБДОУ до 5 часов, приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в МБДОУ, в соответствии с приложением №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3 Организация питания воспитанников осуществляется МБДОУ самостоятельно.

Для организации качественного питания МБДОУ заключает договора (контракты) поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями.

2.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ 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.

2.5. В МБДОУ 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.

2.6. Для хранения продуктов в МБДОУ оборудованы складские помещения. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.7. Для приготовления и приема пищи в МБДОУ имеются: оборудованный пищеблок и раздаточная, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование и инвентарь; оборудованная зона в групповых помещениях для приема пищи; помещение для хранения столового инвентаря и мойки посуды, оснащенные соответствующей мебелью.

Имеется штат работников для приготовления пищи (повар, подсобный рабочий); штат работников для организации питания в группах (младший воспитатель и воспитатель).

2.8. Приказом заведующего МБДОУ назначается ответственный за организацию питания в МБДОУ.

2.9. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.10. Питание осуществляется на основании примерного 10-ти дневного меню, разработанного по сезонам. Меню утверждается приказом заведующего МБДОУ.

2.11. Меню составлено для детей ясельного (от 1,5 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет).

2.12. Примерное 10-ти дневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в примерном меню и соответствуют их наименованиям сборника рецептов.

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

2.14. В соответствии с примерным 10-ти дневным меню составляется ежедневное меню-раскладка, которое утверждается заведующим, в нем указываются объемы и названия блюд.

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.

2.15. Внесение изменений в меню-раскладку оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются заведующим. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.16. При составлении меню-раскладки учитывается численность воспитанников. Допускается снижение численности воспитанников на ужин до 20 % .

2.17. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим МБДОУ и размещается на информационном стенде.

2.18. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

2.19. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд используется соль поваренная пищевая йодированная.

2.20. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

2.21. Непосредственно после каждой партии приготовленной пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Проба отбирается в специальную обеззараженную и промаркированную стеклянную емкость и храниться не менее 48 часов в холодильнике в специально отведенном месте при температуре от +2С до +6С.

Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником пищеблока.

Правильность отбора и хранения суточной пробы контролируется ответственным лицом.

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

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

Раздел 3. Организации питания детей в группах

3.1. В приемных для родителей размещается ежедневное меню с указанием названия приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

3.2. Организации питания детей в группах осуществляется воспитателем, младшим 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.

3.3. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

3.5. Сервировка столов к приему пищи осуществляется непосредственно младшим воспитателем.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет (организация дежурства) под руководством воспитателя.

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

3.7. Организацию приема пищи осуществляет воспитатель.

3.8. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

3.9. Не допускается хранение приготовленной пищи в групповых помещениях.

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

4.1. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ 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 МБДОУ и снабжающей организацией.

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

4.3. 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.

4.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственное лицо оперативно связывается 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.

Раздел 5. Порядок учета питания, поступления контроля денежных средств на продукты питания

5.1. Назначенный ответственный за организацию питания ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

5.2. В случае снижения численности детей более 3-х, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов,

вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.3. В случае снижения численности детей до 3-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требования, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

5.4. Учет продуктов питания на складе проводится 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.

5.5. Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей.

5.6. Число дето-дней по табелям посещаемости соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Раздел 6. Контроль организации питания детей

6.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке МБДОУ осуществляется на основании Программы производственного контроля.

6.2. Контроль за организацией и качеством питания осуществляет бракеражная комиссия, задачами которой являются: оценка органолептических свойств, приготовленной пищи; контроль за закладкой продуктов; контроль за санитарным состоянием на пищеблоке; контроль за организацией сбалансированного безопасного питания; контроль за соблюдением технологии приготовления пищи; предотвращение пищевых отравлений.

6.3. Состав бракеражной комиссии: заведующий, заведующий складом, медицинский работник (при наличии), старший воспитатель.

В состав комиссии, при необходимости, может быть привлечена родительская общественность.

Раздел 7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

7.2. Информация об организации питания в МБДОУ заслушивается на общем собрании трудового коллектива, заседании Управляющего совета, 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 действующими требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.