

Утверждаю
Зав. МБДОУ д/с № 11
_____ Е.Н. Борисенко
Приказ № 15 от 11.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 11 в новой редакции

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 11 (далее — МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»; методическими рекомендациями об организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. N 213н/178; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Министерством здравоохранения РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для организации питания, укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МБДОУ.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Заведующий МБДОУ несет ответственность за общую организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Распределение обязанностей, касающихся организации питания, между работниками пищеблока, старшей медсестрой, заведующим хозяйством, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Требования к организации питания обучающихся МБДОУ

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.

2.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, сведений об оценке соответствия, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). В случае нарушений условий и режима перевозки, отсутствия маркировки и товаросопроводительной документации продовольственное сырье в МБДОУ не принимается. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации 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 продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж скоропортящихся сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. 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.

2.4. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами (ртутные термометры не допускаются).

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения».

2.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Дети получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второй завтрак 5%, обед — 35%, полдник - 15%.0 Ежемесячно в МБДОУ ответственным по организации питания составляется отчет по выполнению норм питания, который по запросу предоставляется в Управление образованием МО Кущевский район.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с меню приготавливаемых блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ.

3.4. На основе меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ.

3.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются: — среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; — объем блюд для этих групп; — нормы физиологических потребностей; — нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов; — выход готовых блюд; — нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; — данные о химическом составе блюд; — требования Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочнокишечного заболевания, отравления; — сведения о наличии продуктов.

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

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ.

3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню всех возрастных групп в информационных уголках для родителей с указанием полного наименования блюд, их выхода, калорийности.

3.10. В МБДОУ возможна замена продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

3.11. Ежедневно ответственным за организацию питания работником ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

3.12. При закладке основных продуктов в котел обязан присутствовать дежурный администратор и проверять блюда на выходе.

3.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается медицинской сестрой в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости в следующем объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные кулинарные изделия поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +20 С до +60 С.

3.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат органолептической оценки каждого блюда.

3.16. Для дополнительного обогащения рациона питания детей используются витаминизированные напитки промышленного выпуска.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается: — в создании безопасных условий

при подготовке и во время приема пищи; — в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

4.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан: — промыть столы горячей водой с мылом; — тщательно вымыть руки; — надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; — проветрить помещение; — сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; - разливают III блюдо; - в порционные тарелки, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи); - подается первое блюдо; - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей); - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки; - дети приступают к приему первого блюда; - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого; - подается второе блюдо; - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5-ти лет.

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

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

5. Порядок приобретения продуктов и учета питания

5.1. В начале календарного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 8.00 часов утра подают воспитатели групп.

5.3. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, приготовленные блюда отпускаются в виде увеличения выхода блюд.

5.4. Выдача неиспользованных порций в виде увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии с составлением акта на списание не востребованных порций (Приложение №1) и акта на возврат (дополнение) не востребованных продуктов (Приложение №2).

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда и полдника не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: - мясо, куры, печень, рыба; - овощи, если они прошли холодную и тепловую обработку; - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. В случае увеличения численности детей (свыше 3-х человек), чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд завтрака. Дополнительно на завтрак могут выдаваться продукты, не требующие термической обработки (масло сливочное, сыр). Далее составляется акт на дополнение продуктов (Приложение №3) и акт на возврат (дополнение) не востребованных продуктов питания (Приложение №2) и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

5.9. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

6. Контроль за организацией питания в МБДОУ

6.1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается: - в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением; - в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами; - контроль выдачи готовой пищи из пищеблока; - контроль организации питания в группах; - в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-

гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создана и действует бракеражная комиссия.

6.2.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по МБДОУ в начале календарного года. Полномочия бракеражной комиссии регламентированы в Положении о бракеражной комиссии МБДОУ.

6.2.2. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник: – составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного; – качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню; – ведение Журнала бракеража готовой продукции; – санитарное состояние пищеблока; – соблюдение правил личной гигиены работников; – закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале; – организация питания в группах.

6.3.2. Заведующий хозяйством: – качество доставляемых в МБДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов; – организация их правильного хранения; – соблюдение сроков реализации; – составление заявок на продукты питания; – хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.3. Повара: – качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд; – отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп: – формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи; – формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Младшие воспитатели: – соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации питания детей;

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ;

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Делопроизводство

- 8.1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».
- 8.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 8.3. Гигиенический журнал (сотрудники).
- 8.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 8.5. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
- 8.6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 9.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ.
- 9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МБДОУ.
- 9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Акт на списание невостребованных порций №

от _____

Совет по питанию в составе:

Председатель -

Члены комиссии -

1. По причине снижения численности детей в количестве _____ человек произвели увеличение выхода блюд с завтрака согласно таблице.

Прием пищи	Наименование блюда	Кол.-во порций	Выход блюда по меню	Выход блюда факт.

2. Возврат продуктов предусмотренных для приготовления 2 –го завтрака, обеда, полдника – осуществили согласно Акта на возврат (дополнение) невостребованных продуктов питания, за исключением продуктов _____, так как срок реализации _____ г.

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

Акт №

на возврат (дополнение) неостребованных продуктов

от _____

Совет по питанию в составе:

Председатель -

Члены комиссии -

1. По причине увеличения (снижения) численности детей в количестве человек, произвели возврат (дополнение) неостребованных продуктов питания, выданных по меню-требованию от _____ (число, месяц, год) в следующем ассортименте:

Наименование продуктов	Масса (кг)

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

Акт на дополнение продуктов №

от

Совет по питанию в

составе: Председатель -

Члены комиссии -

3. По причине увеличения численности детей в количестве человек произвели уменьшение выходов блюд за счет порций, приготовленных на детей согласно таблице.

Прием пищи	Наименование блюда	Кол-во порций	Выход блюда по меню	Выход блюда факт.

4. Дополнение продуктов предусмотренных для приготовления 2 – го завтрака, обеда, полдника – осуществили согласно Акта на возврат (дополнение) не востребованных продуктов питания за исключением _____ продуктов _____, так как срок реализации

г. Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.