

СОГЛАСОВАНО
на заседании Общего собрания
трудового коллектива
от 06.11.2020 протокол №1

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ ЦРР - «Детский сад №132»
от 06.11.2020 № 78 -осн
/О.Л.Прокушина

СОГЛАСОВАНО
председатель ПК МБДОУ ЦРР –
«Детский сад №132»
Т.А. Преснякова



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в МБДОУ ЦРР – «Детский сад №132»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка - «Детский сад №132» (далее — ДОО).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32.

1.3. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ, уставом ДОО заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания детей.

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

1.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.6. Положение вступает в силу 11 января 2021 года.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети, посещающие ДОО:
- на условиях 12-часового пребывания получают четырехразовое питание: завтрак (калорийность увеличена на 5%), обед, полдник, ужин (Приложение №10 (таблица 3,4), Приложение №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- на условиях кратковременного пребывания (4/5 часов) получают двухразовое питание: завтрак (калорийность увеличена на 5%), обед, (Приложение №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим ДОО (Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.4. К началу учебного и/или календарного года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

2.4.1. Назначенное ответственное лицо:

- проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции на пищеблоке и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Полученные данные заносятся в Гигиенический журнал (Приложение №1 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);

- ведет учет температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- ведет учет температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- составляет меню-раскладки на следующий день согласно, утверждённому 10-ти дневному меню. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 08.00 часов утра подают педагоги;

- осуществляет контроль за рационом питания в ведомости (Приложение №13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);

- составляет меню-требование и передает на утверждение заведующим ДОО на основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день.

2.4.2. Допускается в меню-требовании:

- отступление в течение дня от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (Приложение №10, Таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- замена одного вида пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в меню – требовании указываются соответствующие данные. При этом 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;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. При составлении меню-требования разрешается снижение численности воспитанников на ужин 20%-40%.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде около пищеблока и в приемной группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 60-65°.

2.10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III-го блюда (Приложение №10 (таблица 1) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.12. Помещение пищеблока оборудуется необходимым технологическим, холодильным, мочным оборудованием, инвентарём и посудой.

3. Порядок организации питания в группах.

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльным раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. Коллектив ДОО применяет целый ряд мер по улучшению организации питания

3.9.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОО совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в ДОО с учетом широкого использования потенциала Управляющего и Попечительского советов;
- проводит мониторинг организации питания и направляет Учредителю сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания (ежеквартально).

3.9.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

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

4.1. Продукты питания для организации общественного питания детей приобретаются в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию в соответствии с договорами, заключенными на квартал.

4.2. Меню-требование составляется ежедневно в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и численности присутствующих в этот день детей, с учетом информации от педагогов групп. Ежедневно до 8.00 педагоги групп информируют ответственное лицо о количестве присутствующих воспитанников ДОО. Данные о воспитанниках вносятся в Журнал, подписываются педагогами групп. \Меню-требование утверждается руководителем учреждения.

4.3. При расхождении численности, указанной в меню и фактической численности воспитанников ДОО ответственное лицо, контролирует:

4.3.1. в случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда;

- с последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по выписанной накладной(требование). Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, куры, печень; овощи, яйцо, масло сливочное, консервация (овощная, фруктовая), масло растительное, сахар, крупы, макароны; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.3.2. В случае увеличения детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд для приготовления завтрака, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей согласно накладной(требование), подписанной заведующим ДОО.

4.4. 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.

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, главного бухгалтера ДОО.

4.7. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, нормативная стоимость которой устанавливается решением Учредителя.

4.8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Контроль за организацией питания в ДОО.

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 2-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий мяса, круп, яиц и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

Итоги регистрируются ответственным лицом (п.2.4.1.) в Ведомости контроля за рационом питания продукции (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании Ведомости контроля за рационом питания продукции (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. 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 примерного рациона питания, проводится

систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого 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. План контроля за организацией питания в ДОО включается в Годовой план внутриучрежденческого контроля на учебный год, который утверждается приказом заведующего, согласовывается с профсоюзной организацией ДОО.