

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 21 «УМКА»

село Совхоз «Боровский»,

Принято
Общим собранием работников
протокол от 31.03.22. год



Положение

«Об организации питания в детском саду»

2022 год

1. Общие положения.

1.1.

Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Законом Российской Федерации № 273-ФЗ "Об образовании в РФ", Федеральным законом № 52 « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20. № 28). Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Данное Положение об организации питания в МДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в МДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальными контрактами или договорами.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 8 марта 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей).

1.6. Организация питания возлагается на администрацию МДОУ детского сада. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, помощниками воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организационные принципы и требования к организации питания.

2.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и локальными нормативными актами, регламентирующие правила предоставления питания.

2.2. Лица работающие на пищеблоке, проходят периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию предусмотренные законодательством Российской Федерации. Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых, инфекционных заболеваний, а результаты осмотра заносятся в соответствующий журнал.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 и ТР ТС 021/2011.

2.4. Прием пищевой продукции производится в складское помещение при наличии маркировки (маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукта), товаросопроводительных документов и подтверждения соответствия технического

регламента (подтверждающие их качество и безопасность). Входной контроль осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля поступающей продукции заносятся в соответствующие журналы. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с основным меню-требованием, разработанным на две недели с учетом рекомендаций Сан Пин 2.3/2.43590-20, утвержденным заведующим.

2.5. На основе основного меню ежедневно на следующий день составляется меню требование и утверждается заведующим. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Объем пищи должен соответствовать возрасту ребенка, а выход блюд – меню-требованию. Разрешается организация «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона.

Дети, нуждающиеся в лечебном или диетическом питании, приносят готовую пищу из дома, индивидуальное меню на них не составлять.

2.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с Сан Пин 2.3/2.43590-20 (замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности), только по согласованию с руководителем.

2.7. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалке группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.9. Выдача готовой пищи с пищеблока разрешается только после комиссионного обследования и занесения записи результатов оценки готовых блюд в бракеражный журнал. А так же согласно графика выдачи готовой продукции. Заявка на количество питающихся предоставляется при составлении меню и уточняется не позднее 09:00 текущего дня. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленных блюд отбирается суточная проба в специальные обеззараженные емкости от каждой партии приготовленной продукции в полном объеме порции и храниться в отдельном холодильнике в течении 72 часа.

3. Организация питания детей 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 помощниками (младшими) воспитателя строго в соответствии с графиком, утвержденным заведующим.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В МДОУ используется кипяченая вода. Смена воды проводится каждые 3 часа с записью в графике.
- 3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.6. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.7. Прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - В салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - В дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - 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. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

- 4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении администрация руководствуется Сан Пин 2.3/2.43590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20. № 28).
- 4.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается: - в контроле (по меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания для необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания: кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, а также овощей и фруктов и т.д.
- 4.3. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (основного 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.
- 4.4. К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.5. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.6. Ежедневно ответственный составляет меню-требование на следующий день, контроль осуществляет медицинская сестра. Меню составляется на основании списков детей, которые подают воспитатели на следующий день.
- 4.7. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.8. Если пришло больше детей, чем было заявлено на день, то для всех детей уменьшают выход блюд на завтрак, в соответствии с количеством прибывших детей (на обед, полдник, ужин с оформлением накладных предусмотреть необходимость дополнения продуктов мясом, овощей, фруктов, яйцо и т.д.).
- 4.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются отклонения - от

установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Ответственность и контроль организации питания

5.1. Заведующий МДОУ создает условия для организации качественного питания детей, осуществляет контроль и несет ответственность.

5.2. 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 МДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия:

- заведующий хозяйством

- медицинский работник

- повара

представитель родительской общественности

Полномочия комиссия:

следит за качеством поступающей продукции;

следит за соблюдением правил личной гигиены;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- следит за режимом отбора и хранения суточной пробы.

5.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

5.3.1. Медицинский

работник:

- за составление ежедневного меню – требование на основе 10-ти дневного;

- за качеством приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- за ведение журнала бракеража готовой продукции;

- за санитарное состояние пищеблока;

- за соблюдение правил личной гигиены работников;

- за закладку продуктов на кухне с отметкой в журнале;

- за организацию питания в группах.

5.3.2. Заведующий хозяйством:

соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, инструкций по МДОУ.

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

- за составление ежедневного меню – требование на основе 10-ти дневного;
- за качество доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в журнале бракеража сырых продуктов;
- за соблюдение сроков реализации;
- за составление заявок на продукты питания;
- за получение сертификатов соответствия продуктов питания.

5.3.3.

Повара

- за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приготовления;
- соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, инструкций по МДОУ.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

6.1. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МДОУ, медицинским работником, заведующим хозяйством, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

6.2. Руководитель МДОУ создаёт условия для организации питания детей:

- следит за выполнением муниципальных контрактов на поставку качественных продуктов питания;

- следит за наличием необходимого оборудования, инвентаря, гигиенических и дезинфицирующими средствами;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7. Финансирование расходов на питание детей в Организации:

7.1. Финансирование обеспечения питания отнесено к компетенции руководителя МДОУ и главного бухгалтера. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств (родительская плата).

7.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Решения муниципального образования муниципального района «Боровский район».

Делопроизводство:

- Программа «Производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил».
- Журнал «Бракераж сырой продукции».
- Журнал «Бракераж готовой продукции».
- Журнал «Осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания».
- Журнал санитарного состояния пищеблока.
- Журнал учета температуры холодильного оборудования.
- Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности.

8. Настоящее положение действительно до утверждения нового.