

Заведующая
МКДОУ детского сада «Солнышко»
п.Ключи

Л.П.Норкина
Приказ от 03.03.2021г. № 18

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном казённом дошкольном образовательном
учреждении детском саду «Солнышко» п.Ключи Кирово-Чепецкого
района Кировской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении детском саду «Солнышко» п.Ключи Кирово-Чепецкого района Кировской области (сокращенно – МКДОУ детский сад «Солнышко» п.Ключи).

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., Уставом МКДОУ детского сада «Солнышко» п.Ключи.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организации питания детей, посещающих ДОУ.

2.1 Закупка и поставка продуктов питания в МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МКДОУ детском саду

«Солнышко» п.Ключи, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.2 Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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 - завхоз. 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.

2.2. Объем закупки и поставки продуктов питания в МКДОУ детский сад «Солнышко» п.Ключи определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), примерным 10-тидневным циклическим меню.

2.3. Питание воспитанников в МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.4 Для детей, находящихся в МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.5. В МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.5.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.6. На основании утвержденного Примерного 10-тидневного меню в МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное заведующим.

2.7. Изготовление блюд должно производиться в соответствии с технологической картой (п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.8. Для обеспечения разнообразного питания в МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и масса порции, калорийность порции.

2.9. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МКДОУ детского сада «Солнышко» п.Ключи проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

- помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией

- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

- 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 осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

- для организации питьевого режима в ДОО используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.2. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 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 обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем МКДОУ детского сада «Солнышко» п.Ключи, запрещается.

3.7. Питание детей в ДООУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.8. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.; суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°C; яйцо варят 10 минут после закипания воды; при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование; масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливают и доводят до кипения); гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки; колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

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

3.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.12. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) и хранятся не менее 48 часов при температуре $+2 + 6^{\circ}\text{C}$ в специально отведенном в холодильнике месте.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем МКДОУ детского сада «Солнышко» п.Ключи

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

4.4. Перед 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. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

4.7. 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;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и 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.

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

5. Порядок учета питания

5.1. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги.

5.2. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая передает их на пищеблок.

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

5.4. С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад.

5.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник.

5.6. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

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

5.9. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5.10 Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6. Контроль организации питания

6.1. При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного

законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3. Система 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, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим 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 возрастным объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.4. 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 МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.4.1. Комиссия общественного контроля организации

питания. Состав комиссии:

- руководитель ДОУ

- заведующий хозяйством

- медицинский работник

- председатель профкома

- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- 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;

- ежедневно следит за правильностью состояния меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

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

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит 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.

6.4.2. Бракеражная комиссия. Состав комиссии:

-Руководитель Учреждения;

-Медицинский работник

-Повара

Полномочия комиссии:

-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.

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

6.5.1. Медицинская сестра:

-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.

6.5.2. Завхоз:

-качество доставляемых в МКДОУ детский сад «Солнышко» п.Ключи 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.

6.5.3. Повара:

-качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

-отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.5.4. Воспитатели групп:

-формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

-формирование представлений о правильном питании.

6.5.5. Младшие воспитатели:

-соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.6. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления МКДОУ детского сада «Солнышко» п. К л ю ч и (члены

родительского комитета, представители профсоюзного комитета, управляющего совета).

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Руководитель МКДОУ детского сада «Солнышко» п.Ключи:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МКДОУ детского сада «Солнышко» п.Ключи, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в Организации

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя МКДОУ детского сада «Солнышко» п.Ключи.

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации Кирово-Чепецкого муниципального района.

8.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается Администрацией Кирово-Чепецкого муниципального района

8.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией образовательных учреждений Администрации Кирово-Чепецкого муниципального района на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.5. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.6. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МКДОУ детском саду «Солнышко» п.Ключи.

9. Документация:

- 9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 9.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».
- 9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 9.5. Журнал учета витаминизации блюд.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МКДОУ детским садом «Солнышко» п.Ключи.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МКДОУ детским садом «Солнышко» п.Ключи.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.