

ПРИНЯТО:

на Совете учреждения
МБДОУ детский сад № 51
«Золотой орешек»

Протокол № 3 от 28 января 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
МБДОУ детский сад № 51
«Золотой орешек»

_____ О.В.Морозова

Приказ № 33 от 01 февраля 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
детского сада № 51 «Золотой орешек»

г. Пятигорск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящее положение разработано с целью создания в МБДОУ детский сад № 51 «Золотой орешек» (далее ДОУ) оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и документацию.

1.4. Организация питания осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 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) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами (СанПин 2.3/2.4.3590-20).

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МБДОУ детский сад №51 «Золотой орешек», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей так же определяются СанПин 2.3/2.4.3590-20.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением, вместе с товаром (в соответствии с заявкой ДОУ), поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ.

4.3. Товар должен быть упакован надлежащим образом, с нанесением маркировки в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации (продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя).

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Хранение продуктов питания должно находиться под строгим контролем заведующего и ответственных работников ДОУ (кладовщик, шеф-повар), так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. ДОУ обеспечено холодильными камерами для хранения скоропортящихся продуктов. Кроме этого, имеются кладовые и для сухих продуктов (бакалея), для овощей.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание.

Распределение калорийности между приемами пищи (таблица № 3 СанПин 2.3/2.4.3590-20):

Завтрак (20 %) 2 завтрак (5%) Обед (35%) Полдник (15%) Ужин (25%)

В суточном рационе допускаются отклонения калорийности +/- 5 %.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе СанПин 2.3/2.4.3590-20 и утверждённого заведующим ДОУ.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и так же утверждается заведующим ДОУ. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

6.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке и вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим, запрещается.

6.6. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) специалистом по организации питания или медицинской сестрой (при наличии) ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.7. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, размещая меню в доступных местах. Также в бланке меню отражается вес выхода блюда, каллораж и стоимость дня.

6.8. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, медсестра, специалист по питанию.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.6. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (шеф-поваром).

7.7. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником ДОУ осуществляется С-витаминизация III блюда (выдача поливитаминных препаратов детям не допускается).

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов (приложение №6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а

также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);

- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник ГБУЗ СК «Городская детская больница» г. Пятигорска.

7.10. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- создание условий для организации качественного питания воспитанников , персональную ответственность за ее организацию в учреждении.
- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН 2.3/2.4.3590);
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

7.11. 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.

7.12. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.13. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

7.14. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.16. 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Порядок учета питания

8.1. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком и специалистом по организации питания в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

8.2. Ежедневно специалист по организации питания (далее-специалист), составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

8.3. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах специалисту, который рассчитывает меню.

8.4. При изменении поданного количества детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

8.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.7. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов, по мере поступления и расходования продуктов.

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

8.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления Ставропольского края.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены, так же:

- проводятся обязательные медицинские осмотры персонала ДООУ и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела работников пищеблока (с занесением результатов в Гигиенический журнал- (Приложение №1 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации (Приложение №2-5 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на совете Учреждения и вводится в действие приказом заведующего ДООУ.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются на совете Учреждения и вводится в действие приказом заведующего ДООУ.