

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 24
«Теремок» ст. Незлобной»
от 11.01.2021 № 15-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 24 «Теремок» станицы Незлобной»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 24 «Теремок» станицы Незлобной» (далее – Положение, Учреждение) разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», уставом Учреждения, с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Действие Положения распространяется на Учреждение и устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Порядок поставки продуктов питания
и продовольственного сырья в Учреждение

2.1. Закупка и поставка продуктов питания и продовольственного сырья осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета Георгиевского городского округа Ставропольского края, так и за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком в Учреждении.

2.2. Объемы закупки и поставки продуктов питания и продовольственного сырья в Учреждение определяются в соответствии с натуральными нормами, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом утвержденной денежной нормы стоимости питания на 1 ребенка в день.

2.3. Порядок поставки продуктов питания и продовольственного сырья (далее – товар) определяется муниципальным контрактом.

2.4. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания муниципального контракта.

2.5. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в помещения для хранения пищевых продуктов.

2.6. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

2.7. Транспортировку товара проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка товара осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.8. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность и целостность упаковки при перевозке и хранении.

2.9. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, техническими регламентами Таможенного союза.

2.10. Товар поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

2.11. Вместе с товаром, продовольственным сырьем, поставщик передает товаросопроводительные документы на него, указанные в муниципальном контракте.

2.12. Входной контроль поступающего товара осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля своевременно регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

3. Организация питания воспитанников

3.1. Учреждение самостоятельно осуществляет организацию питания воспитанников.

3.2. Организацию питания осуществляют штатные работники Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.3. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

3.4. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 9 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи следующий: завтрак - 8.30 - 9.00, второй завтрак 10.30 - 11.00, обед - 12.00 - 13.00, полдник - 15.30).

3.5. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным заведующим и рассчитанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет.

3.6. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)».

3.7. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.8. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается воспитанникам в течение всего времени пребывания в Учреждении.

3.9. Ежедневно (до 15:00) ответственное лицо составляет ежедневное меню- требования на следующий день на основании десятидневного меню, рассчитанного не менее чем на 2 недели с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в то числе, с использованием автоматизированной программы. При составлении ежедневного меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.10. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

3.11. Члены бракеражной комиссии присутствуют при закладке основных продуктов в котел и проверяют объем блюд на выходе (контрольное взвешивание) (согласно плана работы бракеражной комиссии).

3.12. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) или лицом, назначенным приказом заведующего осуществляется С-витаминизация III блюд.

- Приказ руководителя об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 24 «Теремок» ст.Незлобной»;
- Контракты (договоры) на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-требование для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3-8 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3-8 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Табель учета посещаемости воспитанников;
- Журнал учета посещаемости воспитанников;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Книга складского учета поступающих продуктов;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Программа производственного контроля на основе ХАССП в МБДОУ «Детский сад № 24 «Теремок» ст.Незлобной».

ПРИНЯТО

на заседании совета Учреждения
протокол от «28» декабря 2020 г. № 3/

- борьбу с вредителями;
- оценку и выбор поставщиков;
- удаление отходов;
- обучение персонала;
- контроль технологической дисциплины;
- контроль посторонних включений;
- производственный контроль.

5.2. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

5.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над качеством приготовленных блюд, над закладкой основных продуктов и выходом (массой порций) готовых блюд.

5.4. Медицинский работник осуществляет контроль на основании договора о медицинском обслуживании воспитанников, заключаемого между Учреждением и государственным бюджетным учреждением здравоохранения Ставропольского края «Георгиевская районная больница» за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно), санитарным состоянием пищеблока, правил обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно), организацией питьевого режима, С-витаминизацией III блюд.

5.5. Заведующий Учреждением обеспечивает:

- общий контроль за организацией питания;
- расходованием бюджетных средств, поступлением и расходованием денежных средств, поступающих за счет платы, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком;
- выполнением натуральной и денежной норм питания на одного ребенка в день по ведомости контроля за рационом питания (1 раз в 10 дней);
- функционированием пищеблока в строгом соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Документация

6.1. Для эффективной организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные нормативные акты и документация:

- Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 24 «Теремок» ст.Незлобной»;
- Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 24 «Теремок» ст.Незлобной»;
- Приказ руководителя МБДОУ «Детский сад № 24 «Теремок» ст.Незлобной» о создании бракеражной комиссии и утверждении ее состава;

3.21. Воспитанники в возрасте от 1,5 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и помощник воспитателя докармливают. Воспитатель обязан донести положенную норму питания до каждого воспитанника.

3.22. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

4. Порядок учета продуктов питания.

4.1. Ежедневно воспитатели в каждой возрастной группе осуществляют учет воспитанников, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания с занесением данных в «Табель учета посещаемости воспитанников» и в «Журнал учета посещаемости воспитанников»;

4.2. Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной или письменной форме.

4.3. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов или производственного сырья, поставка недоброкачественных продуктов или производственного сырья) их вносит работник, ответственный за составление меню-требования на основании приказа заведующего.

4.4. Учет продуктов питания и производственного сырья ведется кладовщиком в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. По истечении 10 дней и в конце каждого месяца им производится подсчет калорийности блюд, формируется Ведомость выполнения норм продуктового набора.

4.5. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется на основании «Журнала учета посещаемости воспитанников», который ведется ответственным лицом. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. В Учреждении осуществляется контроль за организацией питания, основанный на принципах ХАССП и обеспечивающий:

- контроль над осуществлением деятельности в соответствии с законодательством;
- входной контроль сырья и материалов;
- идентификацию сырья и материалов, поступающих непосредственно от поставщиков, прослеживаемость и отзыв продукции;
- управление несоответствующей продукцией;
- проверку и калибровку средств измерений, техническое обслуживание и ремонт оборудования;

3.13. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда - не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо - в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре $+2+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ в специальном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник (по согласованию) или лицо, назначенным приказом заведующего.

3.14. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом руководителя. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность, вес порционных блюд) заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

3.15. Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным руководителем. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателя обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

3.16. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в Учреждении, ежедневное меню, утвержденное заведующим, размещается в доступных для родителей (законных представителей) местах: в раздевальных групп, фойе Учреждения, с указанием полного наименования блюд, выхода блюд. Информирование родителей об организации питания в Учреждении осуществляется, в том числе, через официальный сайт Учреждения в сети Интернет.

3.17. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и помощник воспитателя.

3.18. Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателя обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде и перчатках.

3.19. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

3.20. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.