

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 10
п.г.т. Мурманск Кольского района Мурманской области

Учено мнение Совета ОУ
Протокол №5
от «07» февраля 2023г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 10 п.г.т. Мурманск



Л.С. Жесткова

Приказ № 43 «10» февраля 2023г.

Положение об организации питания

Принято на педагогическом совете протокол № 4 от «09» февраля 2023г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от г. № 32;

СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (ред. от 29.07.2017);

Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011;

МР 2.4.5.0146-19 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации

Уставом ДООУ МБДООУ №10 п.г.т.Мурмаши, далее – ДООУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДООУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДООУ.

Организация и контроль питания, основаны на принципах ХАССП и возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

1.3. Основными задачами при организации питания в ДООУ 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- соблюдение принципов здорового и полноценного питания.
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в ДООУ;

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

2.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДООУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДООУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

Помещение пищеблока дополнительно обеспечивается местной системой вытяжной вентиляции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

3. УСЛОВИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ И ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ

3.1. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором. Продукты питания могут приобретаться по контракту, заключенному с торгующей организацией при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Процесс доставки и хранения продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

3.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. 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.

3.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

3.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов», поступающих на пищеблок.

4. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ.

4.1. Питание детей осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе рекомендованного ассортимента продуктов, на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДООУ.

4.2. Воспитанники ДООУ обеспечиваются 100% суточного рациона.

4.3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать объемам приготовленной пищи по количеству детей и объему разовых порций. Выдача пищи производится по весу для каждой группы. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

4.5. На основе примерного меню приготавливаемых блюд ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДООУ.

Кулинарная обработка пищевых продуктов выполняется в соответствии с требованиями технологии приготовления блюд и санитарно-эпидемиологическими

требованиями к технологическим процессам приготовления блюд, изложенными в технологической карте.

4.6. Для детей в возрасте от 1г до 3 лет и от 3 до 6 лет составляется отдельное меню – требование. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1до 6 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

4.7. Для детей, имеющих рекомендации по лечебному питанию обязательно включаются блюда диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

4.8. В дошкольных образовательных организациях организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

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

Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой и кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольной образовательной организации и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

4.12. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет повар, старшая медсестра, кладовщик продуктового склада.

4.13. Медицинская сестра один раз в 10 дней подсчитывает натуральные нормы продуктов питания по накопительной ведомости.

4.14. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медицинским работником или другим ответственным лицом бракеражной комиссии. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты.

4.15. Суточные пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике 48 ч. при температуре от +2 до +6 °С.

4.16. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

5.1. 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.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы.

5.5. 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;
- воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляет младший воспитатель.

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

5.8. Воспитатель докармливает детей в группах раннего возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

6. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

6.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

6.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошит, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

6.3. Меню-раскладка на следующий день составляется на основании списков присутствующих детей. Ежедневно с 8.00 до 9.00 утра количество присутствующих детей отмечается в журнале.

6.4. На следующий день, к 9.00 утра, медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.5. В случае снижения численности детей в количестве 3-х человек, если закладка продуктов завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

В случае снижения численности детей в количестве более 3-х человек, производится снятие продуктов с составлением акта о возврате невостребованных продуктов.

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

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, уплотнённого полдника, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, не производится:

- мясо, кура, печень, рыба, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают); повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

С последующих приемов пищи (обед, уплотнённый полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

6.6. Если на завтрак пришло больше детей в количестве 3 человека, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся дополнения продуктов по акту в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.7. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

6.8. 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.

6.9. Начисление оплаты за питание производится на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников и обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании.

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ

7.1. 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.

7.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

7.3. 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.

7.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

7.5. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

7.6. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

7.7. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

7.8. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

7.9. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.10. В соответствии с санитарными требованиями производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей.

7.11. Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты.

7.12. На пищеблоке для дезинфекции инвентаря и оборудования используются безопасные моющие средства.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ

8.1. В ДОУ должны быть нормативно-методические документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания воспитанников.
2. Положение о бракеражной комиссии.
3. График выдачи пищи.
4. Табель по учету питающихся детей.
5. Меню-требование
6. Журнал бракеража готовой продукции.
7. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

8. Протоколы исследования готовой пищи и питьевой воды по программе производственного контроля.

9. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

10. Сертификаты соответствия (ветеринарные удостоверения) и т.д. на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов.

11. Техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на всю изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и полуфабрикаты.

12. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

13. Действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОУ, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т. ч. кулинарной).

14. Прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т. п.).

9. Контроль за организацией питания в ДОУ.

9.1. Администрацией проводится контроль за организацией питания в ДОУ.

1. Соблюдение натуральных норм продуктов.
2. Соответствие меню-требований принятым рецептурам блюд.
3. Наличие технологических карт на все блюда.
4. Выписка продуктов отдельно для детей раннего и дошкольного возраста.
5. Организация питания для детей, нуждающихся в индивидуальном питании (сколько таких детей в детском саду, на какие категории питания делятся).
6. Физиологическая ценность питания.
7. Закладка продуктов, выход блюд.
8. Качество поступающих продуктов.

9. Соблюдение технологии приготовления пищи.
10. Ведение документации.
11. Наличие справочных таблиц.
12. Санитарное состояние пищеблока, кладовой.
13. Наличие и состояние оборудования на пищеблоке.
14. Транспортировка пищевых продуктов: соблюдение времени доставки продуктов.
15. Выполнение режима питания (получение и раздача пищи на группах).
16. Эстетика приёма пищи, столовый этикет.
17. Распределение обязанностей между персоналом ДООУ во время приёма пищи.
18. Проведение санитарно-просветительской работы с родителями по питанию.

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

10.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

10.2. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

