

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 92
(МБДОУ д/с № 92)

Принято на Общем собрании
трудового коллектива
протокол № 1 от 11.01.2021г.

Согласовано
с советом родителей
Протокол № 3 от 25.12.2020г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ д/с № 92
Бокарева А.А.
(подпись) (расшифровка подписи)
« 20 » г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 92»

г. Таганрог

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 бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 92» (далее – Учреждение)

1.2. «Положение об организации питания (далее - Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 92» разработано на основании Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, Устава образовательного учреждения.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц; организации производства и реализации кулинарной продукции в Учреждении, организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками.

1.4. При организации питания в Учреждении применяется программный продукт 1С, соответствующий всем требованиям, предъявляемым к программам автоматизации организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях. Поэтому документация по питанию ведется согласно программным продуктам.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Заведующий Учреждение несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Распределяет обязанности по организации питания между работниками пищеблока, медицинской сестрой, педагогами, младшими воспитателями, определенными должностными инструкциями.

2. Задачи организации питания детей в Учреждении

Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания

3. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

3.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

3.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Требования к условиям приема, хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

4.1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в учреждение должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в учреждение не принимаются.

4.2. В помещениях пищеблока должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

4.3. При изготовлении блюд необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

4.4. Пищеблок должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения и изготовления.

4.5. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Температурный режим фиксируется в журналах установленного образца.

4.6. Помещение пищеблока оборудуется приточно-вытяжной вентиляцией.

4.7. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

5. Требования к составлению меню для организации питания детей в МБДОУ

5.1. Для осуществления питания детей должно разрабатываться меню. Утверждается меню заведующим.

5.2. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

5.3. В Учреждении осуществляется 4-х разовое питание с учетом 12-ти часового пребывания детей.

5.4. Питание детей составляет 90% суточного рациона, при этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-й завтрак 5%, обед 35%, полдник 30%.

5.5. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

5.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.7. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в Учреждении.

5.8. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

5.9. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

5.10. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.11. В ежедневном меню для всех возрастных групп детей указывается наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции.

5.12. Учреждение размещает в доступных для родителей местах (в холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6. Выдача готовой пищи

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в журнале установленного образца.

6.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

7. Организация питания детей в группах

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями (помощниками воспитателей) строго по графику, утвержденному Заведующим Учреждения.

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

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

7.5. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

7.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

8. Порядок учета питания.

8.1. К началу календарного года Заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 8.00 часов утра подают воспитатели групп и мониторинга посещаемости детей.

8.3. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, приготовленные блюда распределяются пришедшим воспитанникам.

8.4. Выдача невостребованных порций оформляется актом на списание невостребованных порций (Приложение 1).

8.5. С последующим приемом пищи (2-й завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления 2-го завтрака, обеда и полдника не производится, если они прошли термическую обработку согласно графика закладки:

- мясо, куры, печень, рыба;

- овощи и фрукты;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Остальные продукты возвращаются на склад по дополнительной ведомости согласно количеству не пришедших детей (Приложение 2).

8.6. В случае увеличения количества детей (свыше 3-х человек), чем было заявлено, дополнительно на завтрак могут быть выданы на этих детей блюда, для приготовления которых не требуется больших трудозатрат. На остальные приемы пищи (2-й завтрак, обед, полдник) продукты выдаются по дополнительной ведомости (Приложение 2).

8.7. Учет продуктов ведется в ведомости выполнения норм продуктового набора.

8.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего.

8.9. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

9. Контроль при организации питания в МБДОУ

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

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

9.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в Учреждении, осуществляется руководителем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на контрольную комиссию. Проверки контрольной комиссией проводятся по графику, утвержденному в начале календарного года заведующим Учреждения.

9.3. Заведующий Учреждения:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок поставщику на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

9.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. Отчетность

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

10.2. На основании результатов анализа деятельности по организации питания детей составляется отчет на конец текущего года.

11. Делопроизводство

11.1. Гигиенический журнал (сотрудники)

11.2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

11.3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

11.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

11.5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

12. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

7.1. По вопросам, не урегулированным настоящим Положением, руководствоваться прочими действующими нормативными документами.

7.2. Настоящее Положение вступает в силу с момента подписания и действует до принятия нового.

7.3. В настоящее Положение могут быть внесены изменения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.4. Срок действия данного Положения не ограничен.

7.5. Текст настоящего Положения подлежит доведению до сведения работников Учреждения и родителей (законных представителей) воспитанников и размещается на официальном сайте учреждения.

Акт на списание не востребовавшихся порций №__

от _____

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель- _____

Члены комиссии - _____

- _____

1. По причине снижения численности детей в количестве ____ человек произвели увеличение выхода блюд с завтрака согласно таблице.

Прием пищи ясли/сад	Наименование блюда	Кол-во порций	Выход блюда по меню	Выход блюда факт.

2. Возврат продуктов, предусмотренных для приготовления 2 –го завтрака, обеда, полдника осуществлен согласно Акта на возврат (дополнение) не востребовавшихся продуктов питания за исключением продуктов _____, так как срок реализации _____ г.

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

Акт №__
 на возврат (дополнение) не востребовавшихся продуктов
 от _____

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель- _____

Члены комиссии - _____

- _____

1. По причине увеличения (снижения) численности детей в количестве ____ человек, произвели возврат (дополнение) не востребовавшихся продуктов питания, выданных по меню-требованию от _____ (число, месяц, год) в следующем ассортименте:

Наименование продуктов	Масса (кг)

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

Акт на дополнение продуктов № _____ от _____

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель - _____

Члены комиссии - _____

- _____

1. По причине увеличения численности детей в количестве _____ человек произвели уменьшение выходов блюд за счет порций, приготовленных на детей согласно таблице.

Прием пищи ясли/сад	Наименование блюда	Кол-во порций	Выход блюда по меню	Выход блюда факт.

2. Дополнение продуктов, предусмотренных для приготовления 2 –го завтрака, обеда, полдника осуществлен согласно Акта на возврат (дополнение) не востребовавшихся продуктов питания за исключением продуктов _____, так как срок реализации _____ г.

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.
 _____ Ф.И.О.
 _____ Ф.И.О.

Акт на выполнение работ

№ _____

№ _____

принятый к исполнению

в соответствии с

№ _____

Прошито, пронумеровано
скреплено подписью и печатью
_____ листа.
Заведующий МБДОУ д/с № _____
А.А. Бокаре

