

Администрация городского округа город Воронеж Воронежской области
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка-детский сад № 196»

ПРИНЯТО

На общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 1
от 29.08.2019г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующая МБДОУ «Центр развития
ребенка-детский сад № 196»
Л.В. Пальчикова
Приказ № 85/1 от 30.08.2019г.



М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 196»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка-детский сад № 196» (далее по тексту – Учреждение) в соответствии с законодательством Российской Федерации:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 126».

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: - создание условий для укрепления здоровья воспитанников, направленных на обеспечение их рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

1.4. В соответствии со ст.28 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ответственность за организацию питания воспитанников в образовательном учреждении несет руководитель образовательного учреждения.

1.5. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями и локальными нормативными актами Учреждения.

1.6. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются решением собрания трудового коллектива.

1.7. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания

2.1. Дети, посещающие Учреждение, получают питание, обеспечивающее 90-95% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, обед – 30-35%, полдник – 20-25 %, ужин -30-35%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

2.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с циклическим примерным 20-дневным меню для питания воспитанников МБДОУ «Центр развития ребенка-детский сад № 196» с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет, разработанным с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Воронежской области и утвержденным заведующим Учреждения.

2.3. Примерное 20-дневное меню меняется по сезонам: разработано осенне-зимне-весеннее меню и летнее меню, которые вводятся на основании приказа руководителя Учреждения с 1 сентября и с 1 июня.

2.4. Составленный рацион питания воспитанников оформляется в «Меню-требовании на выдачу продуктов питания», которое используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах питания на каждый день и выдачи продуктов питания, где отражаются:

- количество питающихся воспитанников;

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех пищевых ингредиентов, пищевых продуктов или видов продовольственного сырья, входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемых в соответствии с технологическими картами.

2.5. Меню-требование на выдачу продуктов питания составляется накануне следующего дня с учётом количества воспитанников на следующий день и утверждается руководителем

Учреждения. Меню-требование на выдачу продуктов питания является основным документом в Учреждении для приготовления пищи.

2.6. В Учреждении учитываются требования СанПиН к нормам и объему блюд для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

2.7. Меню-требование на выдачу продуктов питания подписывается поваром, кладовщиком, медсестрой и руководителем Учреждения.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждения - запрещается. Внесенные в меню изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

2.9. Фактический рацион питания должен строго соответствовать меню-требованию, а указанное количество детей по меню должно соответствовать фактическому числу присутствующих воспитанников в этот день.

2.10. В день приготовления пищи воспитатели подают сведения на пищеблок о фактическом присутствии воспитанников в группе в этот день. Выписывается накладная-требование на выдачу дополнительных продуктов или на возврат продуктов в кладовую.

2.11. Если закладка продуктов питания в котел для приготовления завтрака и частично обеда была произведена, а численность воспитанников в этот день снижена, то нормы порций увеличиваются, преимущественно детям старшего дошкольного возраста.

2.12. В связи с уменьшением численности воспитанников по меню, продукты не прошедшие обработку, возвращаются на склад по накладной-требованию.

2.13. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится в следующих случаях:

- продукция (мясо, куры, рыба) прошедшая дефростацию (процесс размораживания) и не подлежащая повторной заморозке;
- овощи, прошедшие тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.14. В случае увеличения численности присутствующих воспитанников, нормы порций на завтрак уменьшаются, а на последующие виды приема пищи (обед, полдник, ужин), дополнительно выдаются продукты питания из кладовой по накладной-требованию в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

2.15. В случае отсутствия в этот день в кладовой дополнительных продуктов питания, нормы порций некоторых блюд могут быть уменьшены, но не более чем на 20% от нормы блюда.

2.16. Для организации питания детей при непредвиденном срыве поставки пищевых продуктов снабжающей организацией; при аварийных и других чрезвычайных ситуациях; в целях организации питания воспитанников после нескольких праздничных дней или незапланированно пришедших воспитанников после отсутствия, и в других аналогичных случаях в Учреждении создается и пополняется по мере использования резервный запас пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью.

2.17. Учет потребляемых продуктов по меню-требованию ведется в накопительной ведомости для анализа питания детей. Анализ выполнения натуральных норм питания детей ведётся подекадно, а с подсчетом химического состава и калорийности один раз в конце месяца.

2.18. В Учреждении учитываются требования к нормам взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, утвержденной СанПиН.

2.19. График приема пищи воспитанниками устанавливается приказом заведующего.

2.20. Ежедневно на информационном стенде пищеблока вывешивается утвержденное руководителем меню, с указанием полного наименования блюд и их выхода для ознакомления воспитателей и размещения данного меню в родительском уголке.

2.21. Табели учета посещаемости воспитанников сдаются воспитателями делопроизводителю в последний рабочий день текущего месяца. С целью рационального расходования бюджетных средств, число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

2.22. Начисление оплаты за питание воспитанников производится централизованной бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости воспитанников, которые так же сдаются в бухгалтерию в последний рабочий день текущего месяца.

2.23. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

3. Порядок поставки и хранения продуктов питания

3.1. Порядок закупки и поставки продуктов питания в Учреждении осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) и Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц" от 18.07.2011 № 223-ФЗ.

3.2. Продукты в Учреждение поставляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, которое определяется муниципальным контрактом на оказание услуг по доставке продуктов питания в образовательное учреждение, заключенное между Учреждением и Поставщиком (победителем конкурса).

3.3. В контракте отражаются обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для организации питания детей, порядок и сроки снабжения, график поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов.

3.4. В случае если снабжающая организация не исполняет свои договорные обязательства, поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.5. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, сертификат соответствия, при необходимости - ветеринарное свидетельство).

3.6. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом, отвечающим требованиям санитарных правил и норм к перевозке продуктов. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.7. В Учреждении создана экспертная комиссия по приёмке продуктов питания и проводится экспертиза поступающих продуктов питания в соответствии с Положением об экспертных комиссиях. Экспертиза состоит из визуального осмотра продукции (цвет, запах, свежесть и т.д.) и проверки соответствия продукции условиям контрактов и сопроводительным документам.

3.8. 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.

3.9. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей по заключению экспертной комиссии, оформляется акт и товар возвращается поставщику.

3.10. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственное лицо связывается со снабжающей организацией, для обеспечения поставки продукта надлежащего качества, либо другого взаимозаменяемого продукта.

3.11. При невозможности поставщиком своевременно исполнить требование по поставке или замене продукта, питание детей в этот день организовывается с использованием продуктов и кулинарных изделий из резервного запаса.

3.12. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

3.13. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.14. Хранение продуктов осуществляется на стеллажах, в холодильных камерах на полках, в таре производителя или поставщика, в промаркированных емкостях.

3.15. Ежедневно осуществляется контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты которого заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

3.16. Учет продуктов питания в кладовой производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении и отражается в журнале, предназначенном для учета и анализа поступления и расхода продуктов питания.

3.17. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

4.2. Для качественной организации детского питания работники пищеблока учреждения имеют соответствующую квалификацию и руководствуются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН, своевременно проходят медицинский осмотр и имеют допуск к работе.

4.3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы работники с подозрением на инфекционные заболевания

4.4. В ДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу.

4.5. При кулинарной обработке пищевых продуктов работники пищеблока соблюдают установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.6. В Учреждении для питания детей применяется принцип щадящего питания, предусматривающий использование определенных способов приготовления блюд: варка, тушение, запекание. Жарка блюд запрещена.

4.7. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и иметь маркировку.

4.8. Повара производят закладку основных продуктов питания в котел только в присутствии членов комиссии по закладке продуктов питания в котёл.

4.9. Члены комиссии по закладке продуктов питания несут ответственность за осуществление полной закладки продуктов питания в котел.

4.10. Производство готовых блюд осуществляется строго в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. На каждое блюдо примерного меню имеются утвержденные руководителем технологические карты.

4.11. В процессе приготовления блюд учитываются требования к нормам потерь при холодной и тепловой обработке продуктов, а так же к нормам выхода готовых блюд.

4.12. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании.

4.13. Готовая пища в группы выдается после снятия пробы членами бракеражной комиссии и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и ставится не менее трёх подписей на разрешение блюд к выдаче.

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

4.15. Систематически проводится С-витаминизация третьего блюда. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

4.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Отбор пробы и хранение проводится строго в соответствии с требованиями СанПиН. За правильность отбора и хранения суточной пробы ответственность несёт повар.

4.17. На раздаче выставляется контрольное блюдо для образца строго в соответствии с санитарными правилами и нормой выдачи блюда.

4.18. Не допускается 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.

4.19 Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утверждённому приказом заведующего.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, который:

- создаёт безопасные условия при подготовке детей к приёму пищи и во время приема пищи;
- несёт ответственность за норму выдачи пищи воспитанникам;
- следит за приемом пищи детьми в полном объёме;
- формирует культурно-гигиенические навыки у детей;
- обучает правилам этикета за столом и пользования столовыми приборами.

5.2. Воспитатель ежедневно информирует родителей об ассортименте питания детей в Учреждении, вывешивая меню на стенде для родителей, с указанием полного наименования блюд и объемов (норм) порции.

5.3. До 8.00 часов воспитатель подаёт сведения на пищеблок о количестве присутствующих воспитанников в группе. Количество детей поставленных на питание должно соответствовать фактическому присутствию детей в этот день.

5.4. Питание воспитанников организуется в помещении группы.

5.5. Получение пищи на пищеблоке осуществляет помощник воспитателя строго по графику выдачи готовых блюд в соответствии с возрастом и режимом дня воспитанников.

5.6. Доставка пищи осуществляется в промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

5.7. Во время получения пищи на пищеблоке и раздачи пищи детям, а также во время кормления детей и после приёма пищи помощник воспитателя строго соблюдает санитарные правила и инструкции по технике безопасности и охране жизни и здоровья детей.

5.8. Категорически запрещается:

- привлечение детей к получению пищи с пищеблока;
- нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

5.9. С целью формирования навыков самообслуживания, трудовых навыков и воспитания самостоятельности воспитатель организует дежурства по столовой. К сервировке столов, в виде поручений, могут привлекаться дети с 3-х летнего возраста.

5.10. При сервировке стола используются посуда и столовые приборы в соответствии с возрастом воспитанников, соблюдаются требования этикета к сервировке стола для детей.

5.11. Необходимое количество столовой посуды и приборов в группе должно соответствовать из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.

5.12. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, а также пластмассовая посуда и столовые приборы из алюминия.

5.13. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно – гигиенических навыков и правил этикета. Во время приема пищи совершенствует навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами.

5.14. Воспитатель во время кормления детей применяет индивидуальный подход к каждому ребенку, учитывает состояние его здоровья, особенности развития, период адаптации, наличие хронических заболеваний и т.д.; рассказывает о пользе продуктов, использует такие методические приёмы, которые заинтересуют ребёнка и чтобы «не любимые» блюда стали для него «любимыми».

5.15. Воспитатель и помощник воспитателя докармливают воспитанников в группах раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, а также детей младшего

дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья при возникновении необходимости.

6. Контроль за организацией питания детей

6.1. Контроль организации и качества питания в Учреждении предусматривает проведение наблюдений и обследований, осуществляемых в пределах компетенции Учреждения, за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей дошкольного возраста, а также локальных нормативных актов Учреждения.

6.2. Контроль организации питания в Учреждении 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. и СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.3. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за процессом;
- визуальный осмотр;
- снятие пробы;
- беседа с персоналом;
- анализ;
- ревизия;
- иные правомерные методы, способствующие достижению цели контроля.

6.4. Контроль организации и качества питания может осуществляться специальными комиссиями, состав и полномочия которых, определяются и утверждаются приказом руководителя Учреждения. К участию в работе комиссий, могут привлекаться члены родительского комитета и методического совета. Участие членов профсоюзного комитета Учреждения в работе комиссий является обязательным.

6.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания. При обнаружении в ходе проверки нарушений, лица осуществляющие проверку, обязаны поставить руководителя в известность о выявленных нарушениях.

6.6. Лица, осуществляющие контроль питания должны быть здоровы и соблюдать санитарно-гигиенические требования.

6.7. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- рацион и режим питания;
- выполнение нормативов по питанию детей;
- наличие и содержание документации;
- соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- соответствие выхода готовой продукции на пищеблоке массе блюд по меню;
- соответствие выхода порций нормам для детей в группах;
- санитарно-техническое состояние пищеблока и оборудования;
- соблюдение санитарных правил и нормативов на пищеблоке и в группах;
- организация питания в группах.

7. Делопроизводство

7.1. В Учреждении разрабатываются нормативные локальные акты по организации питания воспитанников и оформляется необходимая документация в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями, которые вносятся в Номенклатуру дел учреждения.

7.2. Документация медицинской сестры:

- примерное цикличное 20-дневное меню (осенне-зимне-весенний и летний период), с учетом выполнения натуральных норм по всем видам продуктов, микроэлементам и витаминам;
- технологические карты;
- накопительная ведомость;
- журнал посещаемости детей;
- карты контроля организации работы на пищеблоке и кладовой;
- журнал санитарного состояния;
- журнал здоровья;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьего блюда;
- журнал учета закладки продуктов питания в котел;
- журнал учета результатов взвешивания готовых блюд;

7.3. Документация повара:

- должностные инструкции работников пищеблока, инструкции по охране труда и технике безопасности;
- положения, приказы регламентирующие работу по организации питания в Учреждении;
- примерное цикличное 20-дневное меню;
- технологические карты;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал генеральной уборки.

7.4. Документация кладовщика:

- журнал учета прихода – расхода продуктов;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал заявок на продукты питания;
- товаросопроводительная документация на продукты.
- акты снятия остатков продуктов питания;
- контракты на поставку продуктов питания;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал генеральной уборки.

8. Заключительные положения

8.1. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.