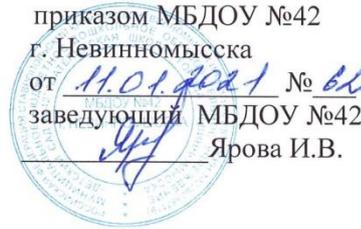


Принято:
на заседании педагогического совета
протокол № 3 от 11.01.2021

Утверждено:
приказом МБДОУ №42
г. Невинномыска
от 11.01.2021 № 61
заведующий МБДОУ №42
Ярова И.В.



Положение
об организации питания детей
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №42 «Материнская школа»
города Невинномыска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №42 «Материнская школа» города Невинномыска (далее - МБДОУ) разработано в соответствии со статьями 37,41 пунктом 7 статьи 79 Федерального Закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «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 МБДОУ.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а так же устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников МБДОУ.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. МБДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе своего пищеблока. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МБДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и

аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанников организуют назначенные заведующим МБДОУ ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала МБДОУ.

2.1.2. По вопросам организации питания МБДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования администрации города Невинномысска, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами; регламентирующими правила предоставления питания.

2.1. Режим питания

2.2.1. МБДОУ обеспечивает 5 – разовое рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по установленным нормам. Питание предоставляется в дни работы МБДОУ пять дней в неделю, с понедельника по пятницу включительно.

2.2.2. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ 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.

2.2. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МБДОУ выделены специальные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. 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».

2.3.3. Для организации питания работники МБДОУ ведут и используют следующие документы:

-приказ об организации питания воспитанников;

-приказ об утверждении и введение в действие настоящего Положения;

-приказ о введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;

-приказ об организации питьевого режима воспитанников;

-примерное 10- дневное меню;

- ежедневное меню (при необходимости индивидуальное меню);
- технологические карты приготовления блюд;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- договора (контракты) на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал отходов пищевой продукции;

2.3.4. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной категории: для детей с 3 до 7 лет, утвержденным приказом заведующего МБДОУ. При составлении 10-дневного меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.3.5. Примерное 10-дневное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном 10-дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.3.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, яйцо, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр и другие) – 2-3 раза в неделю. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию (аллергики и пр.) имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

2.3.7. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.3.8. На основании утвержденного примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МБДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца.

2.3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) ответственным за питание составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

Исправления в меню - требование не допускаются. Меню вывешивается на стенде возле пищеблока, а также непосредственно в группах.

2.3.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.3.10. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.3.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

2.3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения члена бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.3.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.3.14. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.3.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, сертификат или декларация качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

2.3.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.3.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.3.18. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.3.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.3.20. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.3.21. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.3.22. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.3.23. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.3.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.3.25. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3. Порядок учета питания

3.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

3.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

3.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет

меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

3.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

3.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

3.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

3.7. 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.

3.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

3.1. Питьевой режим

3.1.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается следующим способом: использованием кипяченой питьевой воды.

3.1.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МБДОУ.

3.1.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:
- средств родителей (законных представителей) воспитанников;
- бюджетных ассигнований муниципального бюджета.

4.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников МБДОУ (за исключением воспитанников, посещающих МБДОУ бесплатно). Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1.Заведующий МБДОУ:

издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
несет ответственность за организацию питания в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными актами, 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», Уставом МБДОУ и настоящим Положением;
обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
назначает из числа работников МБДОУ ответственных за организацию питания и закрепляет обязанности;
обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета МБДОУ.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего МБДОУ.

6.3. Заведующий хозяйством:

обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования пищеблока;
снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;

Обеспечивает кухонных работников, одноразовыми перчатками и масками.

6.4. Работники пищеблока:

выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
вправе вносить предложения по улучшению организации питания;

6.5. Воспитатели:

представляют в пищеблок МБДОУ заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся воспитанников.

уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;

ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;

не реже, чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;

осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета МБДОУ предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

представляют подтверждающие документы, в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

сообщают представителю МБДОУ о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а так же предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников в МБДОУ.

7. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

7.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют организации, получившие право на выполнение соответствующего заказа на основании низкой цены и хорошего качества в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

7.2. Обязательства организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями, контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

7.3. В случае если организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

7.4. Если организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься заведующим складом.

7.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы

МБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

8. Производственный контроль за организацией питания детей

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

8.2. Организация производственного контроля над соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль над соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля над:

обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овоще- и фруктов - в соответствии с двухнедельным меню и ежедневным меню-требованием;

правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

8.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля над формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля над рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых

вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

8.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

8.6. Заведующим, совместно с медицинским персоналом и поваром, разрабатывается план контроля над организацией питания в МБДОУ на год, который утверждается приказом заведующего.

8.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Управляющего совета.

9. Отчетность и делопроизводство

9.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

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

9.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад №42 «Материнская школа»
города Невинномысска

Протоиито и пронунмеровано

Листов

Заведующий МБДОУ №42

И. В. Ярова

МП

