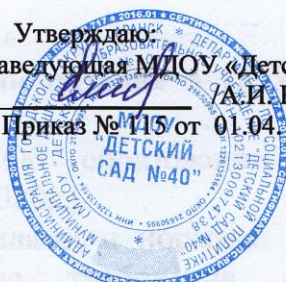


Согласовано
Председатель профсоюзной организации

Принято:
на общем собрании трудового коллектива
Протокол №1 от 01.04.2021г

Утверждаю:
Заведующая МДОУ «Детский сад №40»

А.И. Елисева/
Приказ № 115 от 01.04.2021г



Положение по организации питания №10 в МДОУ «Детский сад №40»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение по организации питания в ДОУ разработано в соответствии с:

- Федеральным законом №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями от 8 декабря 2020г.;
- 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 организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- приказом Министерства здравоохранения 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 2020г.;
- Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля, создания необходимых условий для организации питания в МДОУ "Детский сад №40 " (далее - ДОУ).

1.3. Настоящее положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также формирование расходов на питание в ДОУ.

1.4. Закупка и поставка продуктов осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 20.12.2020г. "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" на договорной основе, как за счет бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОУ.

1.5. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения, хранения и выдачи продуктов в ДОУ.

2.2. Основными задачами по организации питания воспитанников ДОУ является:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим нормам, потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников.

3.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными правилами и нормами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производства, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарно-гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции повара по охране труда при работе в пищеблоке. посуда, тара, инвентарь должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в ДОУ.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ с момента подписания договора.

4.3. поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар поставяется в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ.

5. Условия и сроки хранения продуктов.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующей и ответственных работников ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность.

5.3. 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 таковой предусмотрено законодательством РФ.

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

5.5. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. ДООУ должно быть обеспечено холодильными и морозильными камерами, а также кладовыми для хранения сухих продуктов (круп, макарон, сахара и т.д.).

5.7. Складские помещения и холодильные/морозильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологическая потребность детей в пищевых веществах.

6.1. Воспитанники МДООУ "Детский сад № 40" обеспечиваются 5-ти разовым питанием.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать нормам СанПиН, в зависимости от возраста детей.

6.3. Питание в ДООУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного для детей раннего и дошкольного

возраста, а также теплого и холодного времени года. Меню утверждается заведующей ДООУ.

6.4. На основании примерного десятидневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующей ДООУ.

6.5. При составлении меню-требования учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объемы блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных блюд и продуктов, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний, отравлений.

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

6.7. Вносить изменения в утвержденную меню-раскладку без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой ДООУ либо другим ответственным за питание лицом составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей и печатью детского сада. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.9. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинским работником ДООУ осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных групп.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют ответственные лица: повар (шеф-повар), медицинская сестра, кладовщик.

7. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

7.1. Контроль осуществляет бракеражная комиссия ДООУ, назначенная приказом заведующей.

7.2. В ДООУ должны быть созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после контроля бракеражной комиссии в составе не менее трех человек. Результаты контроля фиксируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса (выход) порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

7.6. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме, определенном требованиями СанПиН для дошкольных учреждений.

7.8. Пробы отбираются стерильными прокипяченными ложками в стерильную прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками. Все блюда помещаются в отдельную промаркированную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов в отдельном холодильнике при температуре 2-6 гр.С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль производства отбора и хранения суточных проб осуществляется ответственным лицом.

8. Работа по организации питания детей в группах.

8.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под непосредственным руководством воспитателя и помощника воспитателя и заключается в:

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

8.2. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещено.

8.3. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

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

8.4. Во время раздачи пищи нахождение воспитанников в обеденной зоне строго запрещено.

8.5. Подача блюд осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки на столы ставят хлебные тарелки с хлебом.
- разливают третье блюдо.
- подают салат в салатниках.
- подают первое блюдо.
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи.
- по мере съедания блюд помощник воспитателя убирает салатники.
- убирает тарелки из-под первого блюда.

- по мере съедания первого, подается второе блюдо.
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.6. В группах раннего возраста детей у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

9. Порядок учета питания.

9.1. К началу учебного года издается приказ заведующей о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей на основе Журнала посещения воспитанниками ДООУ.

9.3. На основании данных журнала, составляется меню-требование на следующий день. В случае изменения количества присутствующих детей в текущий день, осуществляется корректировка меню-требования.

9.4. Учет основных продуктов, заложенных в приготавливаемые блюда в соответствии с меню-требованием, ведется ответственным лицом в специальном журнале учета готовой продукции.

9.5. Лицо, ответственное за составление меню-требований, ведет учет выполнения натуральных норм питания по основным группам продуктов, калоража блюд.

9.10. Журналы контроля за организацией питания должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью и подписью заведующей ДООУ.

10. Документация по организации питания в ДООУ.

10.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников ДООУ.
- Положение об административном контроле качества питания в ДООУ.
- Договоры на поставку продуктов питания.
- Накладные, сертификаты качества продуктов питания.
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной групп детей от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, отдельно для теплого и холодного периода года.
- Технологические карты приготовления блюд.
- Журнал учета калорийности среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно).
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН).
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН).
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников.
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

10.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания воспитанников.
- О введении в действие примерного 10-дневного меню.
- Об организации питания детей с пищевой аллергией.
- О контроле по питанию.
- О графике выдачи пищи.
- О графике закладки продуктов.

11. Заключительные положения.

11.1. Настоящее положение рассматривается на заседании Педагогического совета ДОУ и утверждается приказом заведующей ДОУ.

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение, оформляются в письменной форме в соответствии с законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. При принятии нового Положения предыдущая редакция автоматически теряет силу.