

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников и сотрудников
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения № 3
детский сад «Рябинка» пгт. Бисертъ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания регламентирует организацию питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении № 3 детский сад «Рябинка» пгт. Бисерт (далее — Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020г, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, 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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2021г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказом методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984г; Трудовым кодексом Российской Федерации, Правилами внутреннего трудового распорядка, Уставом Учреждения.

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ руководитель учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль над работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее 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 Учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения являются:

- обеспечение воспитанников горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) 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;
- контроль организации питания основан на принципах ХАССП.

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников, устанавливает требования к организации питания, ответственность и контроль.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с

изменениями на 30.12.2020г) на договорной основе, как за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждении, так и за счет средств муниципального бюджета Бисертского городского округа для организации питания льготной категории воспитанников (дети из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с туберкулезной интоксикацией).

1.7. Организация питания воспитанников и сотрудников осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. Требования к организации питания воспитанников

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

2.2. Воспитанники получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, уплотненный полдник), в соответствии с графиком выдачи готовых блюд с пищеблока

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными санитарными правилами, утвержденным 10 дневным меню (для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет).

2.4. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями существуют условия для организации питания воспитанников, разработана система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП:

- производственные помещения для приема, хранения, приготовления пищи оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем, посудой;

- помещения (места) для приема пищи, оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды;

- работает квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания для детей;

- разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, порядок транспортирования готовой продукции конечному потребителю, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим уборки и дезинфекции помещений и технологического оборудования и т.д.).

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупок;

- исполнение заключенных договоров (контрактов) по поставке продуктов питания;

- приемка продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41,58,94 ФЗ-44, в соответствии с программой ХАССП;

- органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);

- контроль целостности упаковки;

- контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдение всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

- соблюдение правил личной гигиены персонала Учреждения;

- удовлетворительное санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильность отбора и хранения суточных проб;

- составление ежедневного меню-требования установленного образца;

- ведение необходимой документации «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Гигиенический журнал».

- ведомость контроля за рационом питания;
- производственный контроль;
- все работники, участвующие в приготовлении и организации питания, обязаны соблюдать требования санитарного законодательства – использование перчаток и масочный режим;

- к приготовлению пищи и организации питания не допускаются сотрудники, в должностные обязанности которых не входит приготовление и организация питания.

2.5. Десятидневное меню составлено с учетом рекомендуемых суточных норм питания в соответствии с технологическими картами (с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур) на каждое блюдо, утверждено руководителем Учреждения.

2.6. При поставке продуктов питания в Учреждение поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу.

2.7. Организация питания воспитанников в Учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания происходит информирование родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Учреждении. Для этого родителям ежедневно рассылается в мессенджерах меню с указанием объема готовых блюд, калорийности, стоимостью каждого блюда, а также рекомендации родителям по организации питания детей дома.

2.8. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет и для сотрудников меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования санитарного законодательства в отношении запрещенных в дошкольных образовательных учреждениях продуктов и блюд;
- расчет брутто-оценки для отпуска продуктов в производство осуществляется по сборникам рецептур;

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

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.11. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в десятидневное меню и меню-требование вносятся изменения и составляется акт, заверенный заведующей учреждением. В случае возникновения технической ошибки (описки, опечатки) возможно внесение изменений в меню-требование только после согласования с заведующей учреждением. Каждая ошибка должна быть заверена подписью руководителя и печатью учреждения.

2.12. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при

условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.13. Для праздничных, развлекательных, спортивных мероприятий, кладовщиком учреждения приобретаются исключительно конфеты шоколадные.

Выдача конфет производится по количеству воспитанников, в соответствии с табелем посещаемости, из расчета 1 штука (независимо от массы 1 конфеты) на одного воспитанника. Каждый случай приобретения и выдачи воспитанникам шоколадных конфет подтверждается актом, с указанием количества воспитанников и общей массы выданных шоколадных конфет.

2.14. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами.

Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с технологическими документами непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

2.15. В соответствии с санитарными правилами не допускается включение с 1 марта в меню овощей, не прошедших тепловую обработку, урожая прошлого года. В связи с этим в период с 1 марта по 31 марта исключить из меню салаты из свежих овощей. С 1 апреля вводится в действие меню летнего периода.

2.16. При формировании рациона здорового питания должны соблюдаться следующие требования:

2.16.1. при наличии в учреждении детей из числа воспитанников первого года жизни, питание таких детей должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.16.2. допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам;

2.16.3. на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, и др.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого ребенка.

2.17. Ежедневно, медицинским работником учреждения здравоохранения Бисертской городской больницы ведется учет питающихся детей, на основании таблиц посещаемости воспитанников. Данные о количестве воспитанников передаются ответственному за питание.

2.18. Медицинский работник учреждения здравоохранения Бисертской городской больницы обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел.

2.19. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой — температура первых и вторых блюд не ниже 60° .

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

2.21. При наличии в учреждении детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

2.22. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

2.23. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащих врачей).

2.24. Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной родителями (законными представителями) из дома. Если родители выбрали второй вариант, в учреждении необходимо создать особые условия в специально отведенном месте.

2.25. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в учреждении.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

3.4. Пред раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- проветрить помещение;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (перчатки, маску и защитный экран, волосы убрать под косынку);
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов (дежурству) могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.7. Прием пищи воспитателем, младшим воспитателем и детьми осуществляется одновременно.

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

4. Порядок учета питающихся, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. Ежедневно, ответственным лицом за питание, составляется меню-раскладка на следующий день, на основании списков присутствующих детей.

4.2. В случае снижения численности детей по сравнению с предыдущим днем, учитывая, что закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

В случае увеличения количества детей, чем было заявлено, то объем блюд завтрака уменьшается, о чем составляется Акт. В меню вносятся изменения с учетом настоящего количества детей.

4.3. На следующий день (до 09.30 часов) воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание.

4.4. Отсутствующие в Учреждении дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

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

4.6. Возврату не подлежат продукты, отправленные в котел, для приготовления обеда (мясо, птица).

Если производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания.

4.7. 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.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

4.10. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителей, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

5. Контроль организации питания в Учреждении.

5.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами, основанными на принципах ХАССП.

5.2. Группа ХАССП разрабатывает план контроля над организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего

5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут привлекаться родители.

5.4. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) членами Группы ХАССП проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

5.5. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда, что приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

5.6. Контролю подлежит соблюдение режима питания на группе, доведение нужного объема порций до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола детей).

6. Организация питания сотрудников Учреждения

6.1. Каждый сотрудник, находящийся на смене, ставится на одноразовое питание (в соответствии с Табелем учета рабочего времени).

В случае отказа от питания в учреждении, сотрудник в письменной форме уведомляет об этом администрацию и ответственного за питание.

Не снимаются с питания сотрудники, непосредственно взаимодействующие с приготовлением, раздачей пищи (сотрудники пищеблока, младшие воспитатели), а также воспитатели всех возрастных групп.

6.2. Снятие с питания сотрудника производится только при отсутствии сотрудника в учреждении по уважительной причине (болезнь, отпуск, отгул, командировка и т.п.), на основании Табеля учета рабочего времени.

Сотрудник, не предупредивший заранее об отсутствии в учреждении, либо отработавший первую смену или часть смены и заболевший (отпросившийся), ставится в данный день на питание, с последующей оплатой за этот день.

6.3. Питание сотрудника состоит из хлеба, второго и третьего блюда обеда, приготовленного на основании десятидневного меню, по нормам для воспитанников в возрасте от 3-х до 7 лет.

При желании, сотрудник может дополнительно питаться завтраком и (или) уплотненным полдником, уведомив об этом ответственного за питание, оплачивая полную стоимость завтрака и уплотненного полдника.

6.4. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения.

6.5. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании калькуляции.

6.6. Оплата за питание производится сотрудниками путем внесения наличных денежных средств в бухгалтерию Учреждения в начале следующего месяца. Факт оплаты должен быть подтвержден выданной сотруднику квитанцией.

6.7. Табель учета питающихся сотрудников ведется бухгалтером Учреждения и ответственным за питание.

7. Заключительные положения

7.1. Все изменения и дополнения в данное положение вносятся в соответствии с изменениями и дополнениями в действующее законодательство РФ, на основании локальных нормативных актов Учреждения.