

Российская федерация
Свердловская область

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 25 общеразвивающего вида

с приоритетным осуществлением познавательно-речевой деятельности

623955 г. Тавда , Свердловская область, ул. Дзержинского, 2В телефон: (343) 603-09-32

ИНН 6634007631 / КПП 667601001 E-mail: Dou25TAVDA@yandex.ru.

Утверждено
приказом заведующего
МКДОУ детский сад № 25
от 09.01.2024 № 5



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания

в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 25 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением познавательно-речевой деятельности
(далее – Положение)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», 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 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом МКДОУ детский сад № 25 (далее – Учреждение).

1.2. Учреждение обеспечивает трехразовое рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении 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.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с Поставщиками как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников внебюджет.

1.5. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет заведующий Учреждением, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работников пищеблока, фельдшера, заведующего складом, воспитателей, помощников воспитателей).

1.6. Организацию питания детей (получение, проверка качества и соответствующей документации, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, посещающих Учреждение, разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

2.1. Воспитанники Учреждения получают трехразовое сбалансированное питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей, посещающих Учреждение.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения должны соответствовать санитарным правилам и нормативам , а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

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

2.5. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с цикличным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности должно быть соблюдено оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).

2.6. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допущено повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйца и другие) – 2-3 раза в неделю.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания. Разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.9.При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед – 35%;

полдник 15-20%. В промежутке между завтраком и обедом дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.10. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.11. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца, в которой отражен белковый, жировой, углеводный состав блюд, калорийность и состав микроэлементов.

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

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

2.14. При необходимости внесения изменения в меню (нечувствительный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.) ответственным по питанию составляется объяснительная с указанием причины и делается отметка в бракеражном журнале. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требования не допускаются.

2.15. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. Колбасные изделия не используются. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе, утвержденной приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции»

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПин пищевых продуктов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

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

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

Входной контроль поступающих продуктов должен осуществляться ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года. Все продукты животного происхождения (мясо, куры, субпродукты, рыба, яйцо, вся молочная продукция - молоко, кефир, сметана, сыр, творог) при каждом получении оформляются через ФГИС «Меркурий» Россельхознадзора (ветнадзор) и имеют ветеринарные справки, сертификаты соответствия/декларации соответствия/ удостоверения о качестве. Работа в ФГИС «Меркурий» обеспечивает выполнение требований 243-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии»: оформление электронных ветеринарных сопроводительных документов (ЭВСД), контроль за перевозкой грузов, снижение рисков фальсификации продуктов. Вся остальная поступающая продукция имеет декларации о соответствии/удостоверение качества и безопасности (хлеб и хлебобулочные изделия), товарные бирки.

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

2.21. При организации питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов .

2.22. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.23. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.24. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевальных комнатах, с указанием полного наименования блюд.

2.25. Ежедневно, ответственным по питанию ведется учет питающихся детей и работников Учреждения.

2.26. Ответственный по питанию обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.27. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.28. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Результаты осмотра фиксируются в соответствующем журнале.

2.29. Работники пищеблока проходят медицинские осмотр и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся

результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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

2.31. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.32. В Учреждении должен организован питьевой режим.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

- 3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей.

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

- 4.1. Ежегодно заведующим Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание детей, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно ответственной по питанию ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 4.3. Ежедневно ответственный по питанию составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей. Списки ежедневно с 9.00 до 10.00 часов составляются ответственной по питанию.
- 4.4. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются заведующему складом по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню – требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания – мясо, птица, печень, овощи, т.к. перед закладкой, они прошли тепловую обработку; продукты у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.5. 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.
- 4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.
- 4.7. Учет продуктов питания в кладовой проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначеннной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца и в журнале прихода и расхода продуктов.
- 4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, бухгалтера.
- 4.10. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается приказом Учредителя.
- 4.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

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

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий 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".

5.3 Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а так же овощей и фруктов - в соответствии с десятидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчётов необходимого количества продуктов(по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объёма выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объёмом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания(по сравнению с утверждённым типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный(за десять дней) анализ рациона питания.

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

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета Учреждения.

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

6.1. Поставки продуктов в ДОУ осуществляют снабжающие организации на основании контрактов, заключенных между ДОУ и снабжающей организацией.

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

6.2. В случае если снабжающая 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.

6.3. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и подлежит возврату.

6.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приеме товара, следует оперативно связаться со снабжающей 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.

6.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение 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, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7. Отчетность и делопроизводство.

7.1. 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. Информация по организации питания выкладывается на сайт ДОУ.

7.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

7.3. Отчет по организации питания ежемесячно предоставляется в Роспотребнадзор и Учредителю.