МДОУ «Детский сад № 24 общеразвивающего вида»

Приложение1
к приказу № 01-11/86/1 от 02.03.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

№ 01-03/ 12

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
МДОУ «Детский сад №24
общеразвивающего вида»
от « 02 » марта 2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №24 общеразвивающего вида» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания воспитанников в Учреждении, которое должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием коллектива Учреждения и принимаются на его заседании.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели и задачи по организации питания

2.1. Целью Учреждения является:

— удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами являются:

— обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;

— выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников;

— повышение качества работы по организации питания в Учреждении;

— организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;

— координация деятельности Учреждения с МУ «Управление образования» администрации МОГО «Ухта», с товаропроизводителями, поставщиками.

3. Организация питания в Учреждении

3.1. Правильная организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

— составление полноценных рационов питания;

— использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

— строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребёнка и режимом работы Учреждения;

— соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

— правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;

— учёт климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

— строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

— контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребёнка, правильной организацией питания детей в группах;

— учёт эффективности питания детей.

3.2. Организация питания в Учреждении возлагается на заведующего Учреждения.

3.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утверждённым заведующим Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

3.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25 %; обед – 30-35 %; полдник – 10-15 %, ужин – 20-25 %. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35 %) с включением блюд ужина.

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

3.6. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании воспитанников: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

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

3.8. На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учётом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.12. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.14. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в ёмкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипячёной питьевой воды, при условии её хранения не более 3-х часов. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.15. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.17. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.18. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.19. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

3.20. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
3.21. 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 сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
3.22. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
3.23. Доставка продуктов питания в Учреждении осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
3.24. При получении продукта питания Получатель (кладовщик) проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.
3.25. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
3.26. В случае несоответствия качества продукции Получатель (кладовщик) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

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

4.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учёта посещаемости.
4.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, 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 дефростированное мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
4.3. Учёт продуктов питания на складе проводится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течении месяца.
4.4. Начисление платы за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей учёта посещаемости детей.
4.5. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
4.6. На основании постановления администрации МОГО «Ухта» от 11.01.2019 г. № 17 «Порядок предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в МОО, реализующих ОП дошкольного образования на территории МОГО «Ухта» бесплатное двухразовое питание

обучающимся с ОВЗ предоставляется на одного обучающегося с день посещения им занятий в виде ежедневного «завтрака» и «полдника»:
-воспитанникам в группе раннего возраста из расчета 34 рубля;
-воспитанникам в группе дошкольного возраста из расчета 41 рубль.

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

5.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.3. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.4. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.5. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

5.6. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приёмке 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.

5.7. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утверждённым рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с заведующим. 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 приёмки 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.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий детским садом:

— издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
— несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом детского сада и настоящим Положением;
— обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

— назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
— обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях совета Учреждения детского сада.

6.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:
— обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
— снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:
— выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
— вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:
— представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
— уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
— ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
— 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;

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:
— представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
— сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также 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;

7. Ответственность

7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

7.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

8.Контроль за организацией питания воспитанников

8.1. Заведующий, медицинская сестра осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

8.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, согласно программы производственного контроля.

8.3. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы:

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

— правильность расчётов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

— качество приготовления пищи и соблюдение объёма выхода готовой продукции;

— соблюдение режима питания и возрастных объёмов порций для детей;

— качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

8.4. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим Учреждения. Заведующий совместно с заместителем заведующего, медицинским персоналом, кладовщиком и шеф-поваром разрабатывает план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год.

9.Отчётность и делопроизводство

9.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников, по натуральным нормам питания.

9.2. Отчёты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива Учреждения, заседаниях педагогического совета, 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 учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

ПРИНЯТО
на Совете Учреждения

Протокол № 3

« 02 » марта 2021 г.