Принято
на Педагогическом совете
МДОУ «ЦРР – Детский сад №17
Протокол № 2 от 11.12.2020г.

Утверждаю:
Заведующий МДОУ
«ЦРР – Детский сад № 17»
Федосеева Е. А. Федосеева
Приказ № 36/1 о/д от 29.01.2021г.

Положение
об организации питания обучающихся в
МДОУ «ЦРР - Детский сад № 17 «Малыш»

1. Общие положения

1.1.Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка - Детский сад № 17 «Малыш» города Новодвинска (далее – образовательная организация).

1.2.Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 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 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года; Уставом МДОУ «ЦРР – Детский сад № 17», сборником технических нормативов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях», разработанном Учреждением Российской Академии Медицинских Наук Научно-исследовательский институт питания РАМН (2012 г).

1.3.Настоящее Положение регламентирует правила приобретения, хранения продуктов питания и приготовления блюд детского питания, регулирует общественные отношения в сфере организации питания обучающихся и порядок организации питания обучающихся в образовательной организации.

1.4.Режим питания в образовательной организации устанавливается приказом руководителя на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с периодом приема пищи не менее 3 час. между завтраком, вторым завтраком, обедом и уплотненным полдником с распределением энергетической ценности суточного рациона детского питания и суммарными объемами блюд по приемам пищи. Образовательная организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в образовательной организации.

1.5.Основные задачи организации питания обучающихся в образовательной организации это создание и соблюдение условий обеспечения обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.6.Организация питания обучающихся заключается в получении, хранении и учете продуктов питания, производстве кулинарной продукции на пищеблоке, создании условий для приема пищи детьми в группах. Обеспечивается сотрудниками пищеблока, сотрудниками образовательной организации (педагогами, помощниками воспитателя, младшими воспитателями, обслуживающим персоналом) в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7.Ответственность и участие в организации питания воспитанников МДОУ «ЦРР – Детский сад № 17» медицинского работника регламентируется договором взаимодействия образовательной организации с ГБУЗ «Новодвинская центральная городская больница» и должностной инструкцией медсестры. По согласованию медицинский работник привлекается к контрольной деятельности в составе комиссий образовательной организации по питанию.

1.8.Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Принципы и требования к организации питания

2.1. Питание в образовательной организации организовано в соответствии с примерным десятидневным (двухнедельным) меню, утвержденным заведующим дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников двух возрастных категорий: детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет, а также рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

2.2. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят не реже 1 раз в 10 дней. При расчете калорийности учитывать рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ от калорийности рациона: белки, жиры, углеводы.

2.3. В разработке и составлении примерного и ежедневного меню принимают участие шеф-повар, медсестра и кладовщик дошкольной образовательной организации. Утверждается меню приказом руководителя.

2.4. Дети в МДОУ «ЦРР – Детский сад № 17» получают четырехразовое питание. При распределении общей калорийности суточного питания детей, с дневным пребыванием 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты; обед – 35%; «уплотнённый» полдник (30%) с включением блюд ужина.

2.5. Режим питания сотрудников МДОУ «ЦРР – Детский сад № 17» устанавливается в соответствии с режимом работы сотрудников и утверждается приказом заведующего. Сотрудники, стоящие на питании в образовательной организации, питаются один раз в рабочую смену, в обед, на рабочих местах. Обеспечение обедом сотрудников осуществляется в соответствии с табелем питания. Выдача порций производится через окно раздачи на пищеблоке в посуду сотрудника порционно. Прием пищи воспитателем может осуществляться во время обеда детей в группе.

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. Ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием.

2.7. Ежедневно до 11.00 составляется меню-требование для последующего рабочего дня. Количество порций высчитывается по количеству присутствующих детей на день составления меню с учетом поданных воспитателями сведений о планируемых выходах детей после отсутствия в образовательной организации. Расчет порций на обед производится с учетом ведомости питания сотрудников.

2.8. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд. Меню-требование составляется в электронной программе «ВИЖЕН-СОФТ: ПИТАНИЕ В ДЕТСКОМ САДУ», с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно.

2.9. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

2.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим образовательной организации запрещается. При необходимости, внесенные изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) оформляются документально. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.12. 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, 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. На все блюда меню и кулинарные изделия в образовательной организации разработаны технологические карты.

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

2.14. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения 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 (приложение 11).

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

2.16. 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.17. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, 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.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.18. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, производится замена продуктов. Данные о детях, страдающих аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах.

2.19. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в образовательной организации используется кипяченая вода, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.20. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся в дошкольной образовательной организации и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню на раздаче, в каждой групповой ячейке, на сайте образовательной организации, с указанием полного наименования приема пищи, наименования блюд и массы порций в соответствии с возрастом обучающихся, калорийности порции, а также замены блюд для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании по заключению лечащего врача.

2.21. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим дошкольной образовательной организации в теплый и холодный период времени.

2.22. Ежедневно ответственным работником ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.23. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после проведения контроля проб бракеражной комиссией и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции» отмечается результат пробы каждого блюда.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

2.24. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных организациях. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.25. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил перевозки продуктов питания.

2.26. Заказ продовольственных продуктов в дошкольную образовательную организацию осуществляет заведующий складом, согласовывая ассортимент и количество с шеф-поваром.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться

до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий складом. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

Не допускаются к приему 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.

2.27. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.28. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Строго соблюдать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при обработке яиц, а также при обработке овощей.

2.29. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты, жарочный шкаф, картофелечистка, мясорубка, машина УМК и другое торгово-технологическое оборудование.

2.30. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в месяц. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями по необходимости, но не реже 1 раз в квартал.

2.31. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, имеют личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

2.32. Не допускаются или отстраняются от работы больные (контактные) сотрудники, а так же при наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. при наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.33. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу, отдельно от личных вещей.

Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте. Ногти сотрудников пищеблока должны быть коротко подстрижены.

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 обучающимися;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи обучающимися.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем, помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим образовательной организации.

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

3.4. Перед раздачей пищи обучающимся младший воспитатель, 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться обучающиеся с 4-х лет под контролем взрослых.

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

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы); разливают третье блюдо; подается салат; дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей; по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники; дети приступают к приему первого блюда; по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда; подается второе блюдо и порционные овощи; прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливает педагог, младший воспитатель или помощник воспитателя. Прием пищи педагогом и обучающимися в группах старшего возраста может осуществляться одновременно.

3.9. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей, с занесением данных в Журнал учета посещаемости. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером на основании табелей посещаемости. 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. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

4.1.Поставку продуктов питания в образовательную организацию осуществляют снабжающие организации, получившие право на основании заключенных контрактов и договоров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

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

4.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.4. При поставке снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается снабжающей организации с оформлением соответствующей документации: акт на несоответствие продуктов питания, возвратная накладная.

4.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, ответственное лицо оперативно связывается со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование предъявляется ему претензия в письменной форме. Питание обучающихся в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающие организации обязаны обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания обучающихся и графиком работы дошкольной образовательной организации. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. Исходя из этого, график завоза продуктов в образовательную организацию согласовывается с руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, образовательная организация имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

5. Контроль за организацией питания обучающихся

5.1. В образовательной организации обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания обучающихся.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания обучающихся в дошкольной образовательной организации осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Производственный контроль за формированием рациона питания детей предусматривает:

- обеспечение рациона питания, необходимое разнообразие ассортимента продуктов в соответствии с Примерным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- соответствие расчетов необходимого количества продуктов в меню-требовании с фактической закладкой продуктов питания в соответствии с технологической картой;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;
- качество поступающих продуктов, условия их хранения, соблюдение сроков реализации и т.д.

5.4. Для осуществления бракеража готовой продукции в образовательной организации ежегодно избирается и утверждается приказом заведующего бракеражная комиссия. Функцией бракеражной комиссии является органолептическое исследование готовых блюд и разрешение выдачи готовой пищи в группы при положительных результатах контроля. Результаты контроля заносятся ежедневно перед каждой выдачей пищи в журнал бракеражи готовых блюд. Члены комиссии несут ответственность за результаты контроля.

По согласованию медсестра осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, а также за организацию питания обучающихся.

5.5. Контроль питания в дошкольной образовательной организации осуществляется по плану контроля на новый учебный год.

Общие направления контроля в МДОУ:

-качество и безопасность поступающих в МДОУ продуктов и сырья;

-качество хранения и требования к реализации продуктов;

-выполнения требований к составлению меню и выполнения рациона питания воспитанников;

-технология приготовления и качество выпускаемых блюд;

-условия содержания, эксплуатации и обработки оборудования, инвентаря, посуды пищеблока, санитарной обработки помещений пищеблока;

-организацией процесса приема пищи в группах МДОУ;

-выполнением противоэпидемических мероприятий на пищеблоке и в группах;

-организация питания сотрудников МДОУ;

-организация просветительской работы по питанию в коллективе, с родителями (законными представителями), с детьми;

-нормативно-правовой база по организации питания.

5.6. Бухгалтер производит начисление оплаты за питание на основании табелей посещаемости воспитанников, табеля питания сотрудников, сверяет данные по количеству порций меню-требования и табеля, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств, формирует отчет выполнения натуральных норм питания.

5.7. Руководитель осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания обучающихся.

5.8. Отчет по анализу и контролю организации питания обучающихся в дошкольной образовательной организации доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.9. Настоящее Положение согласовывается с Педагогическим советом, вступает в действие с момента его утверждения заведующим дошкольной образовательной организации и действует на неопределенный срок.

5.10. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение предоставляются заведующему образовательной организации общим собранием родителей (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

5.11. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается

заведующим дошкольной образовательной организации и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

6. Делопроизводство

6.1. Ежегодно на учебный год заведующим издается приказ об организации питания в образовательной организации. Утверждается режим питания воспитанников, график выдачи пищи на пищеблоке. Приказом заведующего назначаются ответственные лица за ведение документации по питанию в соответствии с СанПиН.

6.2. Обязательная документация для контроля качества питания в образовательной организации:

- настоящее Положение об организации питания в образовательной организации;
- Положение о контроле за организацией и качеством питания в образовательной организации;
- Положение о бракеражной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется каждые 7-10 дней работником пищеблока, назначенным ответственным по приказу руководителя образовательной организации и заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- График генеральной уборки;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).