

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МБДОУ «Центр развития ребенка — детский сад № 168»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года»;
- Законом РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);
- Законом РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г. «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г.;
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка — детский сад № 168» (далее по тексту – Учреждение), требования к качественному и количественному составу рациона.

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

1.5. В соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года» ответственность за организацию питания несет руководитель дошкольного образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

1.6. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей Учреждением, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, рабочей по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в Учреждении организовано за счет бюджета городского округа город Воронеж.

2.2. Организация питания в Учреждении осуществляется силами Учреждения — сотрудниками в штате учреждения.

2.3. Доставка продуктов питания в Учреждение осуществляется на договорной основе с организациями по доставке продуктов питания (организации, индивидуальные предприниматели).

2.4. Доставка продуктов питания в Учреждение на договорной основе как за счет средств бюджета осуществляется победителем конкурса на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по доставке продуктов питания в образовательное учреждение.

2.5. Управление образования оплачивает расходы за продукты питания и их доставку в Учреждение в соответствии со счетами-фактурами, предоставленными поставщиками (победившими в городском конкурсе по обслуживанию дошкольных образовательных учреждений продуктами питания) продуктов питания на основании заключенных муниципальных контрактов.

3. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

3.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

3.2. Требования к деятельности по формированию рационов и 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 или здоровью воспитанников Учреждения.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания (СП 2.3.6.1079-01), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

3.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и весь необходимый инвентарь.

3.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Для качественной организации детского питания работники пищеблока Учреждения должны иметь соответствующую квалификацию и руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН, своевременно проходить медицинский осмотр и иметь допуск к работе с пищевыми продуктами.

4.2. Дети, посещающие Учреждение, получают питание в зависимости от режима работы учреждения, обеспечивающее 90-95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед – 35%, полдник – 15 %, ужин – 15-20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

4.4. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с Роспотребнадзором по Воронежской области и утвержденным заведующей Учреждением.

4.5. На основе примерного циклического 20-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей Учреждением.

4.6. Меню-требование составляется для детей от 3 до 7 лет.

4.7. При разработке ежедневного меню учитываются:

- среднесуточные наборы продуктов;
- рекомендуемые объёмы блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при кулинарной обработке продуктов;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- выход готовых блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных в детском питании продуктов и блюд для предупреждения возникновения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующей Учреждением запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется акт на снятие продуктов с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

4.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов и проверять блюда на выходе.

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

4.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

4.16. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утверждённому заведующей Учреждением.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий во время приема пищи детьми;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи в группы с пищеблока осуществляется в строгом соответствии с графиком получения пищи, утверждённым заведующей Учреждением.

5.3. Категорически запрещается:

- привлечение детей к получению пищи с пищеблока;
- нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть и продезинфицировать руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- выполнить сервировку столов в соответствии с приёмом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.7. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- порционируют 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 приёму первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- порционируется и подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

5.8. При необходимости детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

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

6.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют организации, индивидуальные предприниматели, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа (в дальнейшем — Поставщики) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.2. 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 конкурсной документацией и муниципальным контрактом, договорами, заключенными между Учреждением и Поставщиками.

6.3. В случае если Поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить претензию в письменной форме.

6.4. Если Поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

6.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с Поставщиком, 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.

6.6. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. 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. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. К началу учебного года заведующей Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

7.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.4. В случае уменьшения 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.

7.5. Выдача порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

7.6. При составлении меню-требования и выдаче продуктов со склада необходимо учитывать количество продуктов для контрольного блюда и порции для осуществления бракеража готовой пищи.

7.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией дошкольных образовательных учреждений района на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации городского округа город Воронеж.

7.10. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом городского округа город Воронеж.

7.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8. Производственный контроль за организацией питания детей

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

8.2. 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» от 20.12.2006 г., на основании СанПиНа 2.4.1.3049-13.

8.3. 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 также овощей и фруктов – в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

8.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

8.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

8.6. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующей.

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

9. Делопроизводство

При организации питания в детском саду необходимо вести следующую документацию:

- должностные инструкции работников пищеблока,
- договоры на поставку продуктов питания,
- акты исправности гирь и весов,
- примерное цикличное 20-дневное меню (осенне-зимне-весенний и летний вариант), с учетом выполнения натуральных норм по всем видам продуктов, микроэлементам и витаминам, соответствие меню возрасту и количеству детей,
- бракеражный журнал скоропортящихся продуктов,
- бракеражный журнал готовой продукции,
- картотека блюд детского питания, с указанием содержания белков, жиров, витаминов, микроэлементов,
- накопительная ведомость, накладные на продукты (регулярность и своевременность выписки), меню-требование,
- журнал температурного режима холодильного оборудования,
- журнал учёта дезинфекции холодильного оборудования,
- журнал здоровья сотрудников пищеблока,
- график генеральных уборок помещений пищеблока.