



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ № 22

И.Н. Адилова

Приказ от 28.08.2020г. № 88

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад
комбинированного вида № 22 п. Степной
муниципального образования Курганинский
район

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 года №- 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26, постановления администрации муниципального образования Курганинский район от 05 сентября 2018 года № 988 «Об утверждении положения об организации питания дошкольных образовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования Курганинский район».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ № 22, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в МБДОУ № 22 возлагается на администрацию. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, воспитателями, помощниками воспитателями определено должностными инструкциями.

2.2. В МБДОУ № 22 предусматривается место в групповой для питания детей. Контроль за качеством, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным

состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продукт возлагается на ответственных работников на основании приказа и заведующего.

2.3. МБДОУ № 22 совместно с Учредителем определяет потребность материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. Воспитанники, посещающие МБДОУ № 22, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Второй завтрак включает: напиток или сок и (или) свежие фрукты или кефир (ряженка). В суточном рационе допускают отклонения калорийности на 5 %.

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

2.6. Питание в МБДОУ № 22 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню и технологических карт, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста утвержденным заведующим.

2.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим.

2.8. Для детей в возрасте от 1,5 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;
- выход готовых блюд;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования заведующего, запрещается.

2.11. При необходимости внесения изменения в меню: несвоевременный забор продуктов, недоброкачество продукта и иные форс - мажорные обстоятельства кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются. В случае замены, издается приказ по учреждению о замене меню.

2.12. Для обеспечения преемственности питания родители информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на центральном входе в учреждение, на раздаче в пищеблоке, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.

2.13. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по график утвержденному заведующим.

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

2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ № 2 осуществляется при наличии: товаросопроводительных документов, сертификата качества, ветеринарного свидетельства. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результат контроля регистрируется в специальном журнале. Не допускаются к приему на склад пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. В случаях привоза недоброкачественной продукции направляется претензионное письмо в адрес поставщика и производится возврат, о чем составляется акт.

2.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения, сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, сплит-системами.

2.20. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ № 22 должны соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.21. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.22. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Вес кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.23. Для приготовления пищи используются газовые плиты, духовой шкаф, электросковорода.

2.24. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по графику, утвержденному заведующей.

2.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях.

2.26. Ежедневно, перед началом работы, медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

2.27. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МБДОУ № 22, обязаны содержать руки в чистоте (опрятные ногти и т.д.).

2.28. В МБДОУ № 22 должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

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;

- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний.

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

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 во время дежурства по накрыванию столов, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

3.9. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные

продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие), включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.10. При отсутствии каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13), на основании приказа заведующего.

3.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования, к технологическим процессам приготовления блюд,

3.12. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ № 22 проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов, медицинским работником вводятся в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

3.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);

использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.14. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПин 2.4.1. 304,9-13 несет воспитатель.

3.15. В каждой группе МБДОУ № 22 должна быть оборудована мойка для мытья посуды с горячей и холодной водой по СанПину. Посуду сначала очищают от остатков пищи, потом моют путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°, ополаскивают горячей проточной водой с температурой не ниже 65° (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Если возникло подозрение на появление заболевания передающегося через продукты питания, тогда посуда после очистки и мытья должна обрабатываться и дезинфицироваться в растворе хлорамина или хлорной извести в течение 30 минут, затем тщательно ополаскиваться и просушиваться.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ № 22 издает приказ об организации питания в учебном году.

4.2. Ежедневно составляется меню - требование на следующий день и утверждается заведующей. Меню уточняется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.30 утра, подают воспитатели.

4.3. В случае снижения численности детей (свыше трех человек), 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.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом. Регистрацию накладных на возврат продуктов питания производит специалист централизованной бухгалтерии управления образования который контролирует полноту оприходования продуктов питания.

4.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Акт возврата продуктов составляет медицинская сестра. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, фрукты, овощи.

4.7. Учет продуктов ведется в книге складского учета (срок хранения данной книги 5 лет). Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги и сверяются с данными находящимися у специалиста централизованной бухгалтерии управления образования, который контролирует МБДОУ № 22, сверенные записи заверяются подписью специалиста.

4.8. Начисление оплаты за питание производится специалистом централизованной бухгалтерии управления образования на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето-дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании, утвержденного заведующим.

4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы муниципального образования Курганский район.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ № 22

5.1. Заведующая МБДОУ № 22 создает условия для организации питания детей.

5.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ № 22.

5.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ № 22

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ № 22 осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, а так же средств родительской платы за присмотр и уход за детьми, на основании постановления, утвержденного главой муниципального образования Курганинский район.

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ №22.

6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ № 22, специалиста централизованной бухгалтерии управления образования.

7. Ведение специальной документации по питанию

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное заведующей.

7.3. Картотека технологических карт приготовления, блюд.

7.4. Приказ заведующей по учреждению «Об организации питания детей».

7.5. Наличие в МБДОУ № 22 информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;

7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8. Специальные журналы:

журнал бракеража сырой продукции;

журнал бракеража готовой продукции;

накопительная ведомость;

журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

7.9. Инструкции:

по охране труда и пожарной безопасности,

по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания МБДОУ № 22.

7.10. Программа производственного контроля.