

П Р И К А З

11.01.2021г.

№ 26

Об организации питания детей в МБДОУ детский сад № 81

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ детский сад № 81, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. На основании СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» раздела 9 о требовании к составлению меню для организации питания детей разного возраста, организовать питание в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующей МБДОУ д/с № 81, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

Срок исполнения: постоянно.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Сапожникову Е.В.

Срок исполнения: с 01.09.2020г.

3. Утвердить график приема пищи (по возрастной группе):

Срок исполнения: до 01.09.2021г.

4. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи диетсестры, кладовщика, повара, принимающих продукты из кладовой и заведующей.

5. Представлять меню на утверждение заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.

Срок исполнения: постоянно

7. Сотрудникам пищеблока – поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

Срок исполнения: постоянно

8. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Савицкая С.В. материально-ответственное лицо.

9. Назначить кладовщика Савицкую С.В. и старшую медсестру Сапожникову Е.В. – ответственными за:

- своевременность доставки продуктов;
- точность веса;
- количество;
- качество;
- ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.

10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ детский сад № 81.

11. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню, не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

Срок исполнения: постоянно

12. Контроль за приготовлением пищи и закладкой продуктов в котлы осуществляет старшая медсестра Сапожникова Е.В. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале.

Срок исполнения: постоянно

13. Поварам : Войловой Е.В. , Лебедич Е.А.

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующей меню-требованию;
- закладку продуктов в котел производить строго в присутствии старшей медсестры Сапожниковой Е.В.

Срок исполнения: постоянно

14. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Срок исполнения: с 01.09.2020г.

15. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.

Срок исполнения: постоянно

16. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

Срок исполнения: постоянно

17. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя;

18. Общий контроль за организацией питания в МБДОУ оставляю за собой.

Срок исполнения: постоянно

Заведующий МБДОУ детский сад № 81



Антонова Е.Д.

С приказом ознакомлен:
 Сапожникова Е.В. _____
 Савицкая С.В. _____
 Войлова Е.В. _____
 Лебедич Е.А. _____

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 81 «Электроник» муниципального
образования г. Новороссийск

ПРИКАЗ

11.01.2021г.

№ 34/1-ОД

Об утверждении положения об организации питания в ДООУ

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 г., 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», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020г., Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических учреждений» и Уставом ДООУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида № 81 «Электроник»
2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 81

Е.Д. Антонова



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий



Положение

об организации питания в МБДОУ детский сад № 81

1. Общее положение

1.1 Настоящее Положение о организации питания в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в РФ» с изменениями от 8.12. 2020 года, 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 «Об утверждении методических учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 года, Уставом ДОУ.

1.2 Данное Положение об организации питания воспитанников в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществление контроля создания необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.3 Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДОУ определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и документацию.

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

1.6 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30.12.2020 « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета , так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОУ.

1.7 Организация питания в детском саду осуществляется штатным работникам ДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1 Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условий приобретения и хранения продуктов в ДОУ.

2.2 Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ.

- *обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- *гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- *предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- *пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- *анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- *разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ.

3.1 ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2 Требование к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, по производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания детей, посещающих ДОУ определяются санитарно-эпидемиологический правилами и нормативами, установлены санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжкой вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в ДОУ

4.1 Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОУ.

- 4.2 Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДООУ, с момента подписания контракта.
- 4.3 Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДООУ.
- 4.4 Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5 Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6 Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7 На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.
- 4.8 Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9 Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.10 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственными лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

- 5.1 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2 Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3 Не допускаются, к примеру 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 РФ.
- 5.4 Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5 Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин.
- 5.6 Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 5.7 Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 6.1 Воспитанники ДОУ получают двух-трех-четырёх разовое питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.
- 6.2 Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 6.3 Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерно десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим ДОУ.
- 6.4 На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.
- 6.5 При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
- *среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - *объем блюд для каждой группы;
 - *нормы физиологических потребностей;

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

- 7.1 Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдение меню-требования осуществляется заведующим ДОУ.
- 7.2 В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:
- *наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащённых необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
 - *наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.
- 7.3 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.
- 7.4 Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 7.5 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
- 7.6 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная норма готовой продукции (все готовые блюда).
- Суточная проба отбирается в объеме:
- порционные блюда – полным объемом;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюда) – в количестве не менее 100г;
 - порционные блюда, биточки, котлеты, и т. д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 7.7 Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течении не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с

пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

7.9 Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

7.10 При необходимости внесения изменений в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления не допускаются.

7.11 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд

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

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- окрошек и других холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истёкшим сроком годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинских работник ДОУ.

7.15 ДОУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16 В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- *ежедневное утверждение меню-требование;
- *контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт помещений пищеблока;
- *контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- *обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- *заключение контрактов на доставку продуктов питания поставщиком.

7.17 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.

7.18 Привлекать воспитанников ДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19 Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

7.20 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.21 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.22 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;
- *подается первое блюдо;
- *дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- *по окончании , мл. воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- *подается второе блюдо;
- *прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Порядок учета питания

- 8.1 К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.
- 8.2 Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в журнале учета посещаемости.
- 8.3 Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00ч. до 8.30ч подают педагоги.
- 8.4 На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
- 8.5 С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания , а продукты, оставшиеся невостребованными , возвращаются на склад.
- 8.6 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.
- 8.7 Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 8.8 Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей.
- 8.9 Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости. Число детей по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании меню-требования. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

- 8.10 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.
- 8.11 Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям).
- 8.12 Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города (района).

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания ДОУ.

- 9.1 Заведующий ДОУ создает условия для организации качественного питания воспитанников.
- 9.2 Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.
- 9.3 Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
- 9.4 Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОУ отражаются в должностных инструкциях.
- 9.5 Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.
- 9.6 Мероприятия, проводимые в ДОУ:
- *медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
 - *поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами;
 - *ведение необходимой документации;
 - *холодильные установки с разной температурой хранения;
 - *информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ.

- 10.1 Финансирование расходов на питание в ДОУ осуществляется за счет бюджетных средств.
- 10.2 Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

11. Контроль организации питания

- 11.1 К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОУ, определяются его функциональные обязанности.
- 11.2 Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом.
- 11.3 Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

- *выполнение суточных норм продуктового набора;
 - *выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - *условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
 - *материально-техническое состояние помещения пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;
 - *обеспечение пищеблока необходимым инвентарем и посудой.
- 11.4 Медицинский работник ДОУ осуществляет контроль:
- *качество поступающих продуктов (ежедневно)
 - *технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд;
 - *режим отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
 - *работы пищеблока, его санитарного состояния;
 - *соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
 - *выполнение суточных норм питания.

12. Документация

12.1 В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- *Положение об организации питания ДОУ;
- *Положение об административном контроле качества питания в ДОУ;
- *Договоры на поставку продуктов питания;
- *Примерное 10-дневное меню
- *Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- *Журнал учета калорийности;
- *Журнал бракеража;
- *Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- *Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2 Перечень приказов:

- *Об утверждении и введении в действие Положения по питанию в ДОУ;
- *О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников ДОУ;
- *Об организации питания детей с пищевой аллергией;
- *О контроле по питанию;
- *О графике выдачи пищи;
- *О графике закладки продуктов.

13. Заключительные положения

13.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

13.2 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

13.3 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренным п. 13.1 настоящего Положения.

13.4 После принятия Положения (или изменение и дополнительных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.