

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 378 г. Челябинска»

Утверждаю:
заведующий МАДОУ «ДС № 378 г. Челябинска»



Чилимская Т.Н

ПРИНЯТО:

Совет МАДОУ «ДС № 378 г. Челябинска»
протокол № 1
от «13» 09 2022 г.

Приказ № 174
от «19» 09 2022 г.

Положение об организации питания
в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад № 378 г. Челябинска»

I. Общие положения

1. Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 378 г. Челябинска» (далее Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года,
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 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 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 378 г. Челябинска» (далее МАДОУ).

2. Положение утверждается приказом заведующего МАДОУ.

3. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в МАДОУ.

4. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте до 7 лет), устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

5. Положение определяет деятельность должностных лиц (шеф-повара, поваров,

кладовщика, заведующего хозяйством, кухонных работников, инструкторов по гигиеническому воспитанию, воспитателей, младших воспитателей, помощников воспитателей), а также деятельность Совета МАДОУ по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в МАДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием детей в МАДОУ.

6. Организация питания в МАДОУ осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

7. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МАДОУ

II. Основные цели и задачи организации питания в МАДОУ

8. Основной целью организации питания в МАДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

9. Основными задачами при организации питания в МАДОУ являются:

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

III. Требования к организации питания воспитанников МАДОУ

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

11. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МАДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

13. Пищеблок МАДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно и проходит ревизию, проверку и, в случае необходимости, своевременный ремонт.

14. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

15. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара 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.

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

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

IV. Порядок поставки продуктов в МАДОУ

18. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

19. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств бюджета и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МАДОУ.

20. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

21. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МАДОУ.

22. Товар передается в соответствии с заявкой МАДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

23. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

24. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя, обеспечивающей его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

25. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
26. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщик, инструктор по гигиеническому воспитанию). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МАДОУ, который хранится в течение года.
27. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
28. Не допускаются к приему 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.
29. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

V. Требования к условиям и срокам хранения продуктов

30. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и инструкторов по гигиеническому воспитанию ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
31. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
32. МАДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
33. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать. Температурный режим и уровень влажности фиксируется в специальных журналах: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
34. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

VI. Организация питания воспитанников

35. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 12 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) определяется временем их пребывания в учреждении.
36. Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с основным меню приготавливаемых блюд, утвержденным заведующим и рассчитанным не менее чем на 20 дней с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

37. На основе меню приготавливаемых блюд составляется ежедневное меню и утверждается заведующим МАДОУ, которое является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МАДОУ.

38. При составлении ежедневного меню для воспитанников учитывается:

- 1) среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- 2) объём блюд для каждой группы;
- 3) нормы физиологических потребностей;
- 4) нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- 5) выход готовых блюд;
- 6) нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- 7) требования СанПиН в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

39. Вносить изменения в утверждённое ежедневное меню (меню-требование), без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.

40. При необходимости внесения изменений в ежедневное меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) инструктором по гигиеническому воспитанию ДОУ составляется пояснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-требование не допускаются.

41. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается около пищеблока, в раздевалльные группы с указанием полного наименования блюд, массы порции, калорийности.

42. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, повар, инструктор по гигиеническому воспитанию, кладовщик.

43. Ежедневно перед началом работы ответственным работником (инструктором по гигиеническому воспитанию), проводится осмотр, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

VII. Контроль организации питания в МАДОУ

44. Контроль за правильной организацией питания воспитанников детского сада, осуществляется заведующим МАДОУ, ответственным за организацию питания (бракеражная комиссия, инструктор по гигиеническому воспитанию).

45. Функции контроля качества питания могут возложены на общественную комиссию (при наличии), в состав которой входят родители воспитанников.

Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года заведующим МАДОУ и внепланово.

46. В компетенцию руководителя МАДОУ по организации питания входит:

- 1) контроль за производственной базой пищеблока;
- 2) контроль за соблюдением требований СанПиН;
- 3) заключение договоров на организацию питания;
- 4) ежеквартальный анализ питания детей;
- 5) контроль за организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей;
- 6) контроль за организацией питания детей в МАДОУ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

47. В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- 1) предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- 2) созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
- 3) разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания с пищеблока).

48. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

49. Члены бракеражной комиссии, присутствуют при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем и вес блюд на выходе (контрольное взвешивание).

50. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6 гр. С в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет инструктор по гигиеническому воспитанию.

51. Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

VIII. Организация питания детей в группах

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

- 1) в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- 2) в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
53. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.
54. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
55. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя (младший воспитатель) обязан:
 - 1) промыть столы горячей водой с мылом;
 - 2) тщательно вымыть руки;
 - 3) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - 4) проветрить помещение;
 - 5) сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
56. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).
57. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
58. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - 2) разливают III блюдо;
 - 3) в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - 4) подается первое блюдо;
 - 5) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - 6) по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - 7) подается второе блюдо;
 - 8) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
 - 9) по окончании приема пищи, помощник воспитателя убирает со столов.
59. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи воспитатель и помощник воспитателя докармливают.
60. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.
61. Количество посуды и столовых приборов в группах должно соответствовать списочному составу группы.
62. Посуда и столовые приборы для питания персонала должна храниться отдельно и иметь маркировку.
63. Запрещается использовать посуду с трещинами и сколами.

IX. Требования к организации питьевого режима

65. В МАДОУ организован питьевой режим.
Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

64. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в детском саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

65. Питьевой режим детей можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава).

66. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С.

67. Воду дают ребенку в посуде, предназначенной для контакта с пищевой продукцией.

Х. Порядок учета питания

68. К началу учебного года заведующий издает приказы об организации питания воспитанников, сотрудников.

69. Ежедневно воспитатель осуществляет учет воспитанников группы, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания с занесением данных в «Табель учета посещаемости воспитанников».

70. Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной или письменной форме до 12.00 текущего дня. В случае отсутствия заявления родителей (законных представителей) воспитанник снимается с питания через 3 дня с момента отсутствия.

71. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит инструктор по гигиеническому воспитанию в случае его отсутствия работник, ответственный за составление меню на основании акта бракеражной комиссии. Измененное меню-требование заверяется подписью заведующего.

72. В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее:

1) если количество отсутствующих воспитанников не превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на группы, главным образом воспитанникам дошкольного возраста. Членами бракеражной комиссии составляется «Акт увеличения выхода готового блюда», меню-требование не переписывается;

2) если количество отсутствующих воспитанников превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции завтрака отпускаются на группы по «Акт увеличения выхода готового блюда», составленному членами бракеражной комиссии. Продукты питания, выписанные для приготовления обеда, усиленного полдника следует вернуть на склад в соответствии с актом бракеражной комиссии.

Возврату подлежат: овощи (не прошедших первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, стуженное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие, кондитерские изделия. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо, рыба, курица охлажденная,) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

73. В случае непредусмотренного увеличения численности фактически присутствующих воспитанников, бракеражной комиссией составляется акт на уменьшение выхода блюд для воспитанников дошкольного возраста. Вносятся изменения в меню-требование в соответствии с количеством присутствующих воспитанников и утверждает у заведующего.

74. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

75. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

XI. Организация питания сотрудников

76. Сотрудники МАДОУ имеют право на получение одноразового питания (обеда: второе блюдо, чай, хлеб), (письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981г. № 46-м.). Вес порции сотрудников должен быть не менее нормы, выписываемой на детей дошкольного возраста.

77. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса). Прием пищи педагогами, воспитанниками осуществляется одновременно.

78. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

79. Табель довольствующихся сотрудников ведет инструктор по гигиеническому воспитанию.

80. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего.

XII. Ведение специальной документации по питанию

81. В МАДОУ ведётся документация по организации питания:

- 1) приказы и распоряжения вышестоящих организаций.
- 2) примерное 20-ти дневное меню приготавливаемых блюд», утвержденное руководителем учреждения.
- 3) картотека технологических карт приготовления блюд.
- 4) приказы руководителя по учреждению «Об организации питания детей», «Об организации питания сотрудников».
- 5) наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

- 6) наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах, контроля закладки;
- 7) ежедневное меню-требование на следующий день;
- 8) программа производственного контроля, основанного на принципах ХАССП
- 9) специальные журналы:
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - накопительная ведомость;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - гигиенический журнал;
 - журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока.

ХIII. Отчетность

82. Заведующий МАДОУ осуществляет ежеквартальный анализ деятельности по организации питания детей.

83. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях Совета МАДОУ, педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

ХVI. Заключительные положения

84. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МАДОУ, согласованный Советом МАДОУ и утвержденный приказом заведующего МАДОУ.

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

Пролуменеровано

проинструментирано

скрепено печатно

10 лист/св. 78

Заведувањето

МАЛОУ

г. Чирпанско

г. Чирпанско

г. Чирпанско

