



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 14 города Крымска
муниципального образования Крымский район**

ПРИКАЗ

« 10 » марта 2021 г.

город Крымск

№ 53/1-од

**Об утверждении Положения об организации
питания воспитанников ДООУ**

На основании приказа управления образования администрации муниципального образования Крымский район № 160-од от 5 марта 2021 года «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников в детских дошкольных организациях муниципального образования Крымский район» в целях соблюдения санитарного законодательства в части организации питания воспитанников, а также сохранения жизни и здоровья и организации контроля по системе ХАССП при организации питания детей **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников в ДООУ.
2. Утвердить Программу производственного контроля над соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 14 города Крымска муниципального образования Крымский района
3. Организовать работу и обеспечить организацию питания воспитанников в соответствии с Положением об организации питания воспитанников в ДООУ (ответственные: кладовщик-Бирюкова Н., старшие медсестры - Попова Н.В., Позова Т.М., повара – Черненко С.И., Рагимова Л.А., Соколова В.С.).
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детского сада № 14



Н.Г. Губа

С приказом ознакомлены:

Губа
Наталья
Геннадь
евна

Подписан: Губа Наталья
Геннадьевна
DN: C=RU, OU=заведующий,
O=МБДОУ детский сад № 14,
CN=Губа Наталья
Геннадьевна,
E=sadik14krymsk@yandex.ru
Основание: Я являюсь
автором этого документа
Местоположение: 353 380
Краснодарский край, г. Крымск,
ул. Фадеева, дом 27
Дата: 2021-04-20 11:51:31



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в ДОУ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2. В соответствии с Типовым положением, Федеральным Законом «Об образовании» в Российской Федерации ответственность за организацию питания возлагается на дошкольную образовательную организацию.

Общее руководство и контроль принимает на себя руководитель детского сада. Вопросами организации питания в детском саду занимается администрация детского сада, медицинский работник, заведующая хозяйством, а также совет родительской общественности и группа ХАСПП утвержденная приказом организации.

Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в ДОУ и своевременно произвести нужную коррекцию.

При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей, включающий в себя: органолептический, визуальный, документальный методы.

Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие пищевые продукты;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;

2

- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок и контроль организации питания воспитанников детского сада.

2. Организация питания и контроля в ДОУ

2.1. Питание в детской образовательной организации должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников, согласно графику пребывания. При этом завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин должны соответствовать требованиям СанПин.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с сезонным примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного начальником управления образования и утвержденной заведующей ДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей, заверено медицинским работником, кладовщиком (завхозом) ДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно, а также проводится отдельное приготовление. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- технология приготовления блюд для каждой возрастной категории;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.7. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку вписывают блюда-заменители.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей ДОУ, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинским работником

составляется докладная с указанием причины. На основании докладной составляется приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

2.12. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

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 медработника и членов бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику.

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.

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

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- 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 воспитанников в группе воспитателю необходимо сочетать работу дежурных (например: салфетницы, хлебницы собирают дежурные).

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

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

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

4. Разработать и утвердить положения «Бракеражной комиссии», «Совета по питанию в ДОУ».

4.1. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.2. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. 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.

4.4. В случае снижения 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.

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

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо говядины, рыба, так как перед закладкой в 7 - 30 часов, проводится дефростация. Повторной заморозке указанные продукты не подлежат;

- овощи, если они прошли первичную обработку (чистка), тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В каждой десятидневке месяца в ведомости подсчитываются итоги выполнения норм по потреблению продуктов. Анализ выполнения норм питания доводится до сведения кладовщика, с целью своевременной коррекции заказов продуктов питания поставщикам.

4.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией 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 бюджетных средств.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением комиссии.

4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Крымский район.

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

5. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в пищеблоке (приложение № 1).

5.1. Этапы контроля за организацией питания по системе ХАССП (приложение № 2).

6. План мероприятий по контролю организации питания детей на год.

6.1. Ответственность за организацию питания возлагается на медицинского работника в соответствии с функциональными обязанностями и действующим СанПин:

6.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, при составлении которого учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада, а заведующий ДООУ утверждает.

6.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

6.5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, заведующему хозяйством:

6.6. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.7. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством.

6.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

6.9. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6.10. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

к примеру

7.30 – масло в кашу;

07. 30 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 - 10.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

10.00-10.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

11.00 – 11.30 – тесто для выпечки;

11.00 - 12.00 – продукты для полдника.

Запись о проведенном контроле производить в журнал «Закладки основных продуктов», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру.

6.11. Поварам на пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, мытья кухонной посуды, мелкого кухонного, разделочного инвентаря, разделочных досок, обработки яиц, рук;

- утвержденное примерное 10-тидневное меню;

- 7
- картотеку технологии приготовления блюд;
 - таблицы отходов пищевых продуктов блюд при холодной кулинарной обработке;
 - нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке;
 - медицинскую аптечку;
 - график проведения генеральных уборок
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - личную санитарную книжку с пройденными санитарными обследованиями;
 - личную санитарную одежду (два комплекта);
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.

Соблюдать:

- санитарное законодательство в части организации питания;
- технологию приготовления блюд.

6.12. Кладовщику ежедекадно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

6.13. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

6.14. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

6.15. Во время приема пищи детьми воспитатели и младшие воспитатели непосредственно должны заниматься организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

7. К началу учебного года заведующим ДООУ издаются приказы:

- «О назначении ответственного за питание» определяют его функциональные обязанности;
- «Об организации питания детей»;
- «О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов»;
- «Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел»;
- «О порядке оформления дополнительного питания на детей»;
- «О правилах и порядке вносимых изменений в меню, а также продуктах подлежащих возврату на склад»;
- «О введении в действие примерного циклического 10-тидневного меню (согласно времени года)»;
- «Об утверждении состава Совета по питанию и бракеражной комиссии»;
- «О создании и составе группы ХАССП».

Заведующий МБДОУ детский сад № 14



Н.Г. Губа

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к положению об организации питания
воспитанников в детских дошкольных
организациях муниципального образования
Крымский район

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в пищеблоке

	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/ исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль показателей и без- опасности каждой партии поступаю- щей пищевой про- дукции (контроль начинается с поступ- ления продукции пи- тания на пищеблок ОУ):					
	1.1. Контроль соблю- дения санитарно- гигиенического ре- жима при транспор- тировке сырья.	- осмотр транс- порта, спецодеж- ды, санитарные книжки грузчиков	Соблюдение санитар- ных норм и правил при транспортировке пище- вых продуктов	Санитарный пас- порт	Информирование по- ставщика о необходи- мости проведения сан- обработки транспор- та.	Кладовщик, медработник.
	1.2. Контроль сырья,	- приемка сырья;	Требования к упаковке и	Книга поступления	Приостановка прием-	Кладовщик,

вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов Исполнители: Кладовщик, медработник, заведующий хозяйственной частью	маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). 2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: сертификатам соответствия	пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	ки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.	медработник
--	--	---	---	--	-------------

2	Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии 2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов 2.3. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН	1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка) 5. Готовая кулинарная продукция 6. Свежие овощи, картофель, фрукты 7. Вода питьевая	2.1. Соблюдение рецептуры, технологии 2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд 2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.4. контроль готовой	Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции (органолептическая оценка)	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Руководитель дошкольной организации, повара, медработник
---	--	---	--	---	---	---

3	2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока, буфетных каждой групповой ячейки: - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, стен, пола.	Санитарное состояние: - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды	продукции и воды: - по органолептическим показателям	Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря Осмотр работников пищеблока, Соблюдение графика прохода медосмотров работниками пищеблока	Журнал проведения санитарной обработки, журнал учёта работы бактерицидной лампы, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания. Журнал здоровья работников пищеблока, личные медицинские книжки	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Руководитель дошкольной организации, повара, медработник
---	--	---	---	--	--	---	---

В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.		и санитарного гигиенического обучения			
4 Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний и вечерний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока к приготовлению пищи. Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета неисправностей холодильного и технологического оборудования Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологического процесса	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Руководитель дошкольной организации, медработник

5	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения, наличие и исправность термометров в холодильниках и в складских помещениях	Ежедневно	журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Руководитель дошкольной организации, клас-довщик, медработник
7	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочее места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в учреждении	График стирки спецодежды (Договор с прачечной при необходимости) Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению, улучшению условий труда и нормативных правовых актов	Руководитель дошкольной организации, медработник

